



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ EKMEK

Hamuru için:

1 kg. un,
yeteri kadar tuz.

Harcı için:

Yarım kg. kıyma,

2 adet soğan,

1 tatlı kaşığı tuz,

karabiber

Ekmeği yağlamak için:

Tereyağı

Un, tuz ve suyu yoğurup hamur yapın. Yarım kg. kıymayı derin bir kaba koyun. Üzerine soğanları rendeleyin. Karabiber ve tuzu ekleyin. Biraz suyla kıymayı sulandırın. Macun haline gelene dek karıştırın. Önceden hazırladığınız hamurdan küçük bezeler koparıp 30 cm. çapında açın. Hamurların yarısına kıymayı koyun. Diğer yarısını kıymalı kısmının üzerine kapatın. Üzerlerini tereyağıyla yağlayın. Teflon tavada çevirerek pişirin.