ETLİ EKMEK

5 1/2 su bardagi Un
1 1/2 yemek kasigi Tuz
1 3/4 su bardagi Su
2 orta boy Sogan
2 küçük boy Domates
2 orta boy Yesil biber
1 1/2 su bardagi Kiyma
1 1/2 tatli kasigi Karabiber
4/5 su bardagi Margarin

Unu genis bir kaba eleyerek, 1 su bardagini ayirin. Kalan una 1 yemek kasigi tuz katin ve su bardagi suyu azar azar ekleyerek ele yapisma yan yumusak bir hamur yapin. 3-4 dakika yogurarak, onsekiz parçaya bölüp bezeler yapin. Nemli bez örterek 5 dakika dinlendirin. Bu arada soğani ve domatesi rendeleyin. Yesil biberi ince ince kiyin. Sebzeleri kiyma, karabiber, kalan tuz ve suyu ekleyerek, karistirin. Bezelerin her birini unlayarak 20 santimetre çapta bir buçuk milimetre kalinlikta açin ve yarisina hazirlanan içten koyup, diger yarisini üzerine kapatin. Kenarlarini parmak uçlariyla hafifçe bastirarak yapistirin. Saci isitin, 1 yemek kasigi yag ile yaglayin ve ekmegin iki yüzünü de pembe renkte pisirin. Her ekmek için 1 yemek kasigi yag kullanarak pisirme islemine devam edin.

© lezzetler.com tarif no:4620 • adı:Etli Ekmek • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:23.04.2024 - 12:58