



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ETLİ EKMEK

5 1/2 su bardağı Un
1 1/2 yemek kaşığı Tuz
1 3/4 su bardağı Su
2 orta boy Soğan
2 küçük boy Domates
2 orta boy Yeşil biber
1 1/2 su bardağı Kıyma
1 1/2 tatlı kaşığı Karabiber
4/5 su bardağı Margarin

Unu geniş bir kaba eleyerek, 1 su bardağını ayırın. Kalan una 1 yemek kaşığı tuz katın ve su bardağı suyu azar azar ekleyerek ele yapışma yan yumuşak bir hamur yapın. 3-4 dakika yoğurarak, onsekiz parçaya bölüp bezeler yapın. Nemli bez örterek 5 dakika dinlendirin. Bu arada soğanı ve domatesi rendeleyin. Yeşil biberi ince ince kiyin. Sebzeleri kıyma, karabiber, kalan tuz ve suyu ekleyerek, karıştırın. Bezelerin her birini unlayarak 20 santimetre çapta bir buçuk milimetre kalınlıkta açın ve yarısına hazırlanan içten koyup, diğer yarısını üzerine kapatın. Kenarlarını parmak uçlarıyla hafifçe bastırarak yapıştırın. Sacı ısıtın, 1 yemek kaşığı yağ ile yağlayın ve ekmeğin iki yüzünü de pembe renkte pisirin. Her ekmeğin için 1 yemek kaşığı yağ kullanarak pişirme işlemine devam edin.