



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ EKMEK

### Malzemeler:

2 kesme şeker büyüklükte yaş maya

1.5 su bardağı ılık su

1 çay kaşığı şeker

2 çay kaşığı tuz

1 yemek kaşığı sıvı yağ

3 su bardağı un

### İç malzeme:

2 adet ortaboy kuru soğan

1/2 kg. yağlı kıyma

1/2 su bardağı dolma fıstığı

2 orta boy domates

5-6 yeşil biber

tuz,

kırmızı biber

kara biber

### Yapılışı:

Mayalı hamur yapıp dinlendirilir. Tavada ince doğranmış soğan ve fıstıklar hafifçe pembeleştirildikten sonra kıyma ilave edilir. Fazla kavurmadan doğranmış domates, biber arzuya göre kara biber, kırmızı biber ve tuz eklenir, pişirilir. Kabarmış hamur 6 eşit parçaya bölünür. Yuvarlanır, merdaneyle kahve tabağı gibi düzleştirilir. İçine kıymalı malzemeden bolca konup kenarları ortaya doğru kapatılıp ters çevrilerek yağlı tepsiye sıralanır. Küçük ekmek görüntüsünde olan hamurlar tekrar mayalanmaya bırakılır. İki katı kabarıncaya üzerlerine 1 kaşık yağ sürülüp 250° ısıtılmış fırında 10-15 dakika kızartılır.