



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ EKMEK

1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
2,5 su bardağı su
5 su bardağı un
1 Tatlı Kaşığı tuz
2 Adet soğan
500 Gr. kıyma

Bir kapta un, tuz ve suyu karıştırıp yoğurun. Kulak memesi yumşaklığına gelen hamurdan yumruk büyüklüğünde 20 küçük parça koparın. Her parçayı teker teker küçük birer daire şeklinde açın. İnce doğranmış soğanı kıyma ile birlikte kavurun. Tuz ve karabiber ilave edin. Hazırlanan iç malzemesinden bir iki kaşık yuvarlak hamurun yarısına yayın, diğer tarafı üzerine kapatın. Hamur ve malzeme bitinceye kadar bu işlemi sürdürün. Teflon tavada önlü arkalı pişirin. Üzerine margarini sürüp servis edin.