ETLİ EKMEK

HAMUR MALZEMELERİ
2/3 dolu çorba kaşığı kuru Pakmaya (10 gr.)
1 1/4 su bardağı ılık su (250 gr.)
1 çay kaşığı tuz (3 gr.)
1/2 çay kaşığı toz şeker (1 gr.)
1 çorba kaşığı sıvı yağ veya
zeytinyağı (10 gr.)
3 su bardağı un (350 gr.)
İÇ MALZEMELERİ
2 çorba kaşığı sıvı yağ (20 gr.)
1/2 su bardağı dolma fıstığı (50 gr.)
2 adet orta boy kuşbaşı doğranmış
soğan (150 gr.)
900 gr. az yağlı sığır kıyması
2 ortaboy domates (kabukları
soyulmuş ve doğranmış)
5-6 adet yeşil biber (doğranmış)
1/2 demet maydanoz
1 adet limonun suyu
1 1/2 çay kaşığı tuz (5 gr.)
1/2 çay kaşığı kırmızı biber (1 gr.)

Hamuru hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde dinlendirdikten sonra 6 eşit parçaya bölün, herbirini merdane ile düzleştirin ve ortasına kıymalı içten koyun, kenarlarını ortaya doğru kapatın, ters çevirerek yağlanmış tepsiye dizin. Üzerlerine yağ sürerek ılık bir yerde 25-30 dakika mayalanmak üzere bırakın. Fınnı 250°C ısıtın, hamurlar kabarana ve üzerleri hafifçe kızarana kadar yaklaşık 10 dakika pişirin.
Etli İçin Hazırlanması: Yağı orta ateşte kızdırın, içine fıstık ve soğanlan koyun, fıstıklar kahverengi oluncaya kadar pişirin. Sonra eti ilâve edin ve pişirmeyi sürdürün. Kalan malzemeyi de içine katın ve suyunu çekene kadar düşük ateşte pişirin.

ML® Pırasalı Ekmek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:8858 • adı:ETLİ EKMEK • gönderen:Safinaz • indirme tarihi:07.05.2024 - 23:44