



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ETLİ EKMEK

Hamuru için:

2 su bardağı un  
1 çay bardağı süt  
1 çay kaşığı tuz

İçi için:

200 gr kıyma  
1 çay bardağı su  
1 soğan  
1 çorba kaşığı salça  
Kekik, karabiber  
3 sivri biber

Un, süt ve tuzla hamuru yoğurun, 10 dakika dinlendirin. Hamurdan bezeler yapın ve açın. Rendelenmiş soğanı, kıymayı, suyu, salçayı, doğranmış sivri biberi harmanlayın. Açtığınız hamurların içine bu karışımı paylaşın. Kapatıp, gözleme pişirir gibi yağsız tavada kızartın. Dilimleyip servis yapın.

---