



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ EKMEK (SİNOP)

Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi

1 kg un
1 orta boy soğan
Yarım kilo kıyma
Karabiber
Tuz

Un, tuz ve su ile kulak memesi yumuşaklığında hamur hazırlanır. Bezelere ayrılıp dinlendirilir. Daha sonra bezeler açılır. Açılan yufkanın yarısına hazırlanan malzemeden bir miktar koyularak kaşığın tersi ile yayılır. Diğer yarısı üstüne kapatılarak sac üzerinde pişirilir. Üzerine sıvı yağ sürülüp sıcak olarak servis yapılır.

