ETLİ EKMEK (SİVAS)

https://sivas-yemekleri.com

Ekmek için:
3 su bardağı un
20 gr. yaşmaya
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı tozşeker
İç harcı için:
400 gr. kıyma
1 soğan
2 domates
4 biber
1 tutam maydanoz

Un Karıştırma kabına alınır, ortası açılır. İçine maya, tuz, şeker ve su ilave edilerek kulak memesi kıvamında bir hamur yoğrulur. Diğer tarftan iç harcı için; soğan, domates ve biber doğranarak doğrayıcıya alınır. İnce kıyılınca içine maydanoz da ilave edilir. Daha sonra bu karışım kıyma ila karıştırılır. Hamurlar bezelere ayrılıp uzunlamasına açılır. Üzerine hazırlanan harçtan sürülerek yağlanmış tepsiye alınır. 250 derecelik fırında 10- 12 dk. pişirilir.



© lezzetler.com tarif no:135359 • adı:Etli Ekmek (Sivas) • gönderen:acı reçete • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:49