ETLİ EKMEK (SİVAS)

Hamuru için:
3 su bardağı un
1 tatlı kaşığı şeker
1 paket instant maya
Bir tutam tuz
Aldığı kadar su
İç harcı için:
500 gram iri çekilmiş dana kıyma
1 adet kuru soğan
4 adet yeşil biber
2 yemek kaşığı domates sosu
1 tutam maydanoz
Tuz
Karabiber
Kırmızı toz biber

Maya, şeker ve tuzu ılık suda eritin.
İçine unu ilave edip yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.
Hamuru elma büyüklüğünde bezelere ayırın.
Hamurunuzu üzerine nemli bir bez örtüp dinlenmesi için kenara alın.
Bu esnada etli ekmeğin iç harcını hazırlamaya başlayın.
Soğanları, maydanozları ve biberleri incecik kıyın.
Domates sosu, kıyma, tuz, karabiber ve kırmızı biberle karıştırıp yoğurun.
Dinlenen hamurlarınızı merdane yardımıyla ince uzun oval şeklinde açın.
Kıymalı harcı hamurların üzerine yayın.
Tepsiye fırın kağıdı serip etli ekmekleri üzerine yerleştirin.
Fırını 250 dereceye ayarlayıp biraz ısıtın.
Tepsiyi fırına verip 8-10 dakika kadar pişirin.
Dikdörtgen dilimleyip sıcak sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:144973 • adı:Etli Ekmek (Sivas) • gönderen:b&b • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:47