



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ FIRIN YEMEĞİ (KONYA)

1 kg bıçak arası yağsız sığır eti  
Orta-boy dört baş soğan  
5-6 diş sarımsak  
Tuz  
Karabiber  
1-1,5 su bardağı su  
1 kg un  
1 margarin yağı  
1 adet büyük patates

Et tencereye konur,soğanlar doğranarak tencereye ilave edilir. Tuz ilave edilir. Bir kaşık margarin katılır. Et suyunu çekene kadar tencerenin kapağı kapanarak pişirilir. Patates rendelenir,sarımsaklar ezilir ve tencereye ilave edilir. Patates ezilene kadar kaynatılır. Söndürdükten sonra isteğe göre karabiber ilave edilir. Undan yumuşak hamur yoğrulur ve iki eşit parçaya bölünür. Bölünen hamurlar oklava yla ayrı ayrı açılır ve eritilmiş sana yağı üzerinde gezdirilir. Açılan ve yağlanmış olan hamurlar katmer şeklinde kıvrılır. Daha sonra katmer haline getirilmiş hamur parçalarından biri alınarak fırın tepsisine serilir. Daha önce hazırlanmış olan et ,tepsinin üzerine örtülür. Bundan sonra iki hamur parçasının kenarları birbirine iyice yapıştırılır. Kızgın fırına sürülerek kızarıncaya kadar bekletilir. Kızardıktan sonra servis yapılır.

