



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ETLİ KOLAY EKMEK

1 adet ekmeđ hamuru  
350 gr. kuzu eti  
1 adet sođan  
2 orba kaşığı tereyağı  
Kekik  
Karabiber  
Tuz

Etleri kendi yağında kavurun. Rendelenmiř soğan, bir çorba kaşığı tereyağı, baharatlar ve bir su bardağı sıcak su ekleyerek; suyunu çekene dek pişirin. Hamuru dört parçaya bölün. Her birini un serpilmiş tezgahta aın. Ardından soğumuş olan etli harcı hamurun ortasına yerleştirin. İki ucu ortada birleştirip üzerine yağ sürün ve 200 derecelik fırında pişirin.