



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ EKMEK

Malzemeler:

3 su bardağı un

1 çay bardağı sıvıyağ

Aldığı kadar su

Tuz

İçi için:

250 gr. orta yağlı kıyma

4 adet soğan

1 su bardağından biraz eksik sıvıyağ

Tuz

Karabiber

Kırmızıbiber

Reyhan

Yapılışı:

Unu, yağı ve tuzu bir kaba koyarak aldığı kadar su ilave edin. Ele yapışmayacak kıvamda bir hamur elde edin ve hamuru biraz dinlendirin. İçi için soğanı yemeklik doğrayıp, 1 su bardağından biraz eksik yağda kavurun.

Kıymayı da ekledikten sonra tuzu, karabiberi, kırmızıbiberi ve reyhanı ilave edin. Hamuru 15 eşit parçaya bölün ve her parçayı pasta tabağı büyüklüğünde açın. Hamurun bir kenarına kıymalı içi koyup, kenarlarını kapatın ve teflon tavada üzerleri kızarana pişirin. (Arzuya göre pişerken üzerini tereyağıyla yağlayabilirsiniz.) Sıcak olarak servis yapın.
