



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KIYMALI EKMEK

Mayalanmış 1 ekmeğ hamuru
250 gr. kıyma
2 soğan
1 hahve kaşığı karabiber
tuz
5 kaşığ yağ
2 yumurta
çörekotu

Çok ince doğranmış soğanı, 2 kaşığ yağda pembeleştirin. Kıymayı katarak karıştırın, suyunu salıp çekinceye kadar kaynatın. Ekmeđ hamurunu yumurta büyüklüğünde parçalara bölün, ortasını çukurlaştırıp hazırlanan içle (1 kahve kaşığı karabiber, 250 gr. kıyma, tuz) doldurun. Üzerine yumurta sürün ve çörekotu serpin. 3 kaşığ yağda kızartın.

[ML® Gobit Ekmeđi \(görsel\)](#)