



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI EKMEK

Yarım kg un
1 tatlı kaşığı maya
Yeterince su,
tuz
İçi için:
Yarım kg kıyma
3 adet soğan
3 adet domates
Tuz,
karabiber

Mayayı hamur yoğurma kabına alın. Biraz su ekleyin. Üzerini kapatacak kadar un serpin. Kabarması için bekletin. Kabardıktan sonra unu yeterince su ile birlikte yoğurun. Kabarması için hamuru üstü kapalı olarak bekletin. Dinlenen hamurdan, cevizden biraz irice parçalar koparın. Her birini yemek tabağı büyüklüğünde, kalınca açın. İç malzemesi için kıymayı, rendelenmiş soğanı, domatesi, tuzu ve karabiberi karıştırın. Hazırladığınız içi, yufkanın yarısına yayın. Diğer yarısını üzerine sıkıca kapatın. Teflon tavada arkalı önlü pişirip, servis yapın.

[ML® Soğanlı Ekmek için tıklayın](#)