KIYMALI EKMEK

Malzeme:
1 kilo un
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı süt
20 gr yaş hamur mayası
1 tatlı kaşığı şeker
150 gr kıyma
2-3 domates
4-5 sivri biber
tuz
kırmızı biber
yarım demet maydanoz

Yapılışı:
Mayalı hamuru hazırlayın. Mayalandıktan sonra yumurta büyüklüğünde parçalar alıp hazırladığınız içten koyup kapatılan kısım alta gelecek şekilde yağlı tepsiye yerleştirilip, yarım saat tepsi mayası aldırın. Üstüne yumurta sarısı sürüp fırına verin.
İçin hazırlanması: Kıymanın içine biber ve domates ince ince doğrayıp. Tuz, biber, maydanoz katıp yoğurunuz.

ML® Pırasalı Ekmek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:23757 • adı:KIYMALI EKMEK • gönderen:Şanslı • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:55