



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI EKMEK (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kg kuzu boşluğundan çekilmiş kıyma et
6 tane iri kuru soğan
Mevsiminde 4-5 tane kırmızı biber
3 adet domates
3 yemek kaşığı salça
4-5 yemek kaşığı pul biber
Baharat
Tuz

Kıyma et tepsiye konur. Kuru soğan, pul biber, domates, mevsiminde taze kırmızı biber çok ufak doğranarak ilave edilir. Üzerine salça, tuz ve kara biber, baharat eklenir, bir bardak da su koyarak iyice karıştırılıp fırına gönderilir, pişirtilir. Meraklıları içerisine cevizde doğrarlar. Maydanoz, nane, turp ve ayran eşliğinde; kışın limonla, yazları fırında közlenip soyulmuş patlıcanla birlikte yenilir.

Not: Urfa ağzında lahmacun'a (Arapça lahm=et ve acm=hamur) verilen ad. Kısaca kıymalı da denir.

