



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ETLİ EKMEK (KONYA)

750 gr. kıyma orta yağlı (kıyılmış et tercih edilir)

10 yufka

1 soğan

1 maydanoz

karabiber

tuz

yeşilbiber

Kıymaya karabiber, tuz, yeşilbiber, maydanozu kattıktan sonra soğanı rendeleyerek köfte yapar gibi iyice yoğurmak gerekir. Bütün yufkaları ortadan kesip (yarım daire şeklinde) ikiye (V) şeklinde katlayıp hazırlanan malzeme içine konur. Saçta veya teflonda hazırlanan etki ekmeğin altına üstüne biraz yağ sürüp kızartılır. Etlı ekmeğin çok kızarmaması, özellikle sacın veya kullanılan teflonun daha önceden ateş üzerine konup kızması gerekmektedir.
