



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## KOLAY ETLİ EKMEK

2 ekmeđ hamuru  
1 ay bardağı sıvı yağ  
300 gram kıyma  
3 domates  
2 sivribiber  
Baharat

Ekmeđ hamurunun içine sıvı yağı dökün ve birlikte yoğurmaya başlayın. Yarım saat kadar dinlendirin. Kıyma ve rendelenmiş domatesi bir kabin içinde karıştırın. Sivri biberi ve arzu ettiğiniz baharatı içine ekleyip karıştırın. Bir miktar su ekleyin ki karışım suluca olsun. Hamuru unlanmış zeminde açıp üzerine kıymalı karışımdan yayın ve katlayın. Fırında 200 derecede 30 dakika pişmeye bırakın. Sıcak olarak ikram edin.

