



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ EKMEK

1 adet ekmek hamuru
350 gr kuzu eti
1 adet soğan
Kekik, tuz, karabiber
2 çorba kaşığı tereyağı

Tencereyi ocakta iyice ısıtın. Etlere ekleyip kavurun. Üzerine 1 çorba kaşığı tereyağı ilave edin. 1 su bardağı sıcak su ekledikten sonra 15 dakika pişirin ve rendelenmiş soğanı katın. Etlere suyunu çekinceye kadar soğanla birlikte pişirmeye devam edin. Bu karışımı tencereden alıp soğumaya bırakın. Ekmek hamurunu 5-6 adet bezeye ayırın ve un serpilmiş tezgahın üzerinde açın. Soğumuş etli harcı, hamurun ortasına yerleştirin. İster gözleme gibi kapatın, isterseniz de açık olarak tepsiye dizin ve üzerine yağ sürün. 200 derecelik fırında, 20 dakika pişirmeye bırakın.