MISIR EKMEĞİ İÇİNDE PİŞİRİLMİŞ BAHARATLI ET

500 g yağsız dana eti (bıçakla kıyılarak kıyma haline getirilmiş)
1 soğan (doğranmış)
1/2 yeşil dolmalık biber (sapı ve çekirdekleri temizlendikten sonra, doğranmış)
3 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı toz hardal
1/2 tatlı kaşığı kırmızıbiber
750 g domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarılmış)
1 tatlı kaşığı tozşeker
6 çorba kaşığı sirke
bir tutam tuz
Mısır ekmeği:
80 g mısır unu
90 g un
1 çorba kaşığı tozşeker
1 1/2 tatlı kaşığı kabartma tozu
1/2 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1/2 su bardağı süt (tercihen yarım yağlı)
1 yumurtanın akı_

Yapışmayan bir tavayı orta ateşe oturtup, kızdırın. Tava kızınca kıyma, soğanlar, dolmalık biber parçaları, sarımsaklar, pul kırmızıbiber, hardal ve kırmızıbiberi koyup, sık sık karıştırarak 4- 5 dakika pişirin. Domatesleri çatalla ezerek katıp, tozşeker, sirke ve tuzu ekledikten sonra, bütün suyunu çekinceye kadar (15-20 dakika) pişirin ve tavayı ateşten alarak, bir kenara bırakın.
Fırınınızı 230 °C'a ısıtın. Mısır ekmeğini yapmak için, mısır unu, un, tozşeker, kabartma tozu ve pul kırmızıbiberi bir salata kâsesinde karıştırın. Ayçiçek yağını ekleyip, karıştırdıktan sonra, pürtüksüz ve çok kuru bir hamur haline gelinceye kadar ellerinizle yoğurun.
Bir kâsede sütü yumurta akıyla çırpıp, hamura katarak, birkaç kez yoğurun. Sonra 1,5 litrelik (6 su bardağı) bir fırın kabına hamuru döşeyin. Tavadaki sebzeli kıyma karışımını da hamurun üstüne, kenarlarda 3,5 cm boşluk bırakarak döşeyip, kabı fırına vererek, 25 dakika pişirin. Kabı fırından alıp, bir kenarda 5 dakika beklettikten sonra, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:31011 • adı:Mısır Ekmeği İçinde Pişirilmiş Baharatlı Et • gönderen:nurdoğan • indirme tarihi:21.05.2024 - 23:57