

Konya Usulü Etli Ekmek

Toplam 60 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~356 kcal

Açılış 16/10

Konya'nın etli ekmeği, ince uzun açılmış hamurun kiyma harcıyla taş fırın düzeninde piştiği yerel bir klasiktir.

Malzemeler

Hamur için

- 600 gr Un
- 320 ml Su

İç için

- 400 gr Dana kiyma
- 1 adet Soğan
- 2 adet Kıpıya biber
- 2 adet Domates
- 1.5 çay kaşığı Tuz

Servis için

- 0.5 demet Maydanoz
- 1 adet Limon

Yapılış

- Un ve suyla hamuru yoğurup tuzunu ekleyin.
- Hamuru 25 dakika dinlendirin, uzun açarken yavaşlaman.
- Kiyma soğan, biber ve domatesi sat kiyma ile ince hazırlayın.
- Hamuru uzun ve ince açılmış kenarlara kadar yayın.
- Etli ekmeği 240°C fırında 12 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Harcı sulubırakmayızla su hamurun ortasına hamurumsu bırakın.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanına maydanoz ve limon dilimleri koyarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

