

Etlı Ekmek

Toplam 100 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk 4 kişilik Orta ~520 kcal Açılış 16/10

Konya'nın uzun ince hamuru, kıyma domates ve biberle taş fırında pişer.

Malzemeler

Hamur için

- 3 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı kuru maya

İç için

- 400 gr Dana kıyma
- 2 adet Domates
- 3 adet Yeşil biber
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı

1. Un, su, tuz ve maya ile yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru 40 dakika mayalandırırken geri çekilmesin.
3. Kıyma domates, biber ve soğanı ince kıyıp harç yapın.
4. Hamuru uzun açıp harç çok ince yayın.
5. Etlı ekmeği 230°C fırında 15 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Harç hamura ince yayın kalın harç hamurun çitlenmesini engeller.

SERVİS ÖNERİSİ

Maydanoz, soğan ve limonla servis edin.

Alerjenler

Gluten