

# Konya Etli Ekmek

Toplam 90 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~540 kcal

Açılış 17/10

Etli ekmek, ince ve uzun hamurun üstüne k1yma domates, biber, soğan ve maydanozlu harç yayılarak yüksek ısıda pişirilir.

## Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Ilık su
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 400 gr Dana k1yma
- 1 adet Soğan
- 1 adet Domates
- 2 adet Yeşil biber
- 0.3 demet Maydanoz
- 3 yemek kaşığı Sıy yağ
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

1. Un, su, maya ve tuzla yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru 30 dakika mayalandırın.
3. Soğan, domates, biber ve maydanozu çok ince doğrayın.
4. Sebzeleri k1ymayağ, tuz ve karabiberle karıştırın.
5. Hamuru dört bezeye ayırıp uzun ince açın.
6. K1yma harç hamurun üstüne ince tabaka halinde yayın.
7. Etli ekmekleri 240°C fırında 12-15 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru çok ince açmak k1s pişirme süresinde tabanın ıslanmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Limon, köz biber, ayran ve maydanozla uzun dilimler halinde servis edin.

## Alerjenler

Gluten