

Ekmek Dolmasi

Malzemeler

Malzemeler;

Yarim kilo tavuk gogus

2 sogan

2 domates

2 Biber

200 gr mantar

Tuz, pulbiber, karabiber

biraz siviya

1 su bardagi kasar rendesi

Ekmek Icin;

3 su bardagi un

1 pk toz maya

1 su bardagi ilik sut

2 tatli kasigi seker ve tuz

1 yumurta sarisi (ustune surmek icin)

Yapilisi

Ekmek icin olan malzemeleri ekmek makinasina koydum hamur programinda hazirladim.Diger tarafta, sogani dogradim guzelce kavurdum.Tavugu ekledim suyunu birakip tekrar cekene dek pisirdim. Domates, biber ve mantari kucuk kucuk dograyip ekledim kavurmaya devam ettim.Baharatlari ve tuzunu ekledim. Mayalanan hamurumdan ekmecikler hazirladim.Onceden isitilmis 160 derece firinimda pisirdim. Ilininca once ustten bir kapak kestim (ama dikkat edin kapak ayrilmayacak). Daha sonra bir kasik yardimiyla ekmegin icini oyduim.Bu kisma tavuklu harcimi doldurdum ustune bolca kasar rendesi koyup sicak firinima attim kasarlar eriyene dek kalmasi yeterli :) Simdiden afiyet olsun..