

Ev Yapimi Etli Ekmek

Malzemeler

400 gram yagli dana kiyma

1 buyuk boy kuru sogan

1 adet domates

1 tatli kasigi kil biber

1 tatli kasigi tuz

1 cay kasigi karabiber

1 avuc maydanoz

Hamuru icin;

500 gr. un

1 cay kasigi yas maya

350 gr. ilik su

1 tatli kasigi tuz

Acmak icin;

1 su b. un

Yapilisi

Unun ortasini acararak havuz yapin. Ortasina yas mayayi koyup su ekleyin. Unun kenarlarindan alarak yogurmaya baslayin. Gerkirse su ekleyerek hamur kivamina getirin.Mayalandirin.

Sogani cok ince kiyin.Domatesi kucuk kupler halinde dograyin.Maydanozu ince kiyin.Kiymenin icine sogani,domatesi,maydanozu,kilbiber,tuz ve karabiberi ekleyin ve karistirin.

Hamur kivama geldikten sonra 8 parcaya bolun.Kiymayi da 8 parcaya ayirin.Merdane yardimiyla,un serpererek hamurlari ince ince guzelce acin.

Her bir parcaya kiymayi elle yerlestirin ve isitilmis firin tepsisine koyun.

Onceden isitilmis 250 derece firinda 7-10 dk. pisirin.