

Bitlis K1yma Ekmeği

Toplam 47 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 12 dk

5 kişilik

Orta

~430 kcal

Bitlis k1yma ekmeği, pide hamurunun üstüne bol soğanlı domatesli k1yma harc yayılarak fırında pişirilen çarş1ezzettir.

Malzemeler

Hamur için

- 4 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz

İç harç için

- 500 gr Dana k1yma
- 1 adet Kuru soğan
- 2 adet Domates
- 2 adet Yeşil biber
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

1. Un, su, maya ve tuzla yumuşak pide hamuru yoğurun.
2. Hamuru 45 dakika mayalandırın.
3. Soğan, domates, yeşil biber ve maydanozu çok ince doğrayın.
4. Dana k1yma salçaları, pul biber ve doğranmış sebzeleri karıştırın.
5. Hamuru 5 bezeye ayırıp uzun ince açın.
6. K1yma harc hamurun üstüne ince yayın.
7. K1yma ekmeği 250°C fırında 10-12 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Harc çok sulu bırakmamak için ekmeğin fırında kurumasını bekleyin.

SERVİS ÖNERİSİ

Ayran, sumaklı soğan ve közlenmiş biberle s1ca servis edin.

Alerjenler

Gluten