

Etlı Ekmek

Toplam 60 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 6/10

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

Yapılış

- Hamuru yoğurup 40 dakika mayalandırın.
- Kıyma domates ve biberi karıştırın.
- Hamuru uzun açılıncaya kadar ince yayın.
- 230°C fırında 12-15 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Harcamaya ince yayılarak harç hamurunun çitlenmesini engeller.

SERVİS ÖNERİSİ

Maydanoz, soğan ve limonla servis edin.

Alerjenler

Gluten