

Kastamonu Etli Ekmek Sac

Toplam 70 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk 6 kişilik Zor ~460 kcal Açılış 16/10

Kastamonu etli ekmek, ince açılmış hamuru kıyma, soğan, harçla doldurup sacda iki yüzünü pişiren doyurucu hamur işidir.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Su
- 400 gr Dana kıyma
- 2 adet Soğan
- 0.3 demet Maydanoz
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 1.5 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Un, su ve tuzla ele yapışmayan hamur yoğurun.
2. Hamuru 20 dakika dinlendirin.
3. Kıyma, ince soğan, maydanoz, tuz ve karabiberi karıştırın.
4. Hamuru bezelere ayırıp oval açın.
5. Harçları sırayla hamuru kapatıp kenarları bastırın.
6. Etli ekmekleri sıcak sacda her yüzü 4 dakika pişirin.
7. Tereyağı sürüp sıcak dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Harçsulu bırakmamak hamurun sac üzerinde yırtılmaması için.

SERVİS ÖNERİSİ

Tereyağı sürüp ayran ve domates salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt