

Konya Etli Ekmek

Toplam 45 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~480 kcal

Konya etli ekmek, ince açılmış uzun hamurun üzerine soğanlı kıymalı harç yayılarak yüksek ısıda kenarları pişirir.

Malzemeler

- 4 su bardağı un
- 450 gr Dana kıyma
- 2 adet Soğan
- 2 adet Domates
- 2 adet Yeşil biber
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

- Un, su ve tuzla yumuşak hamur yoğurup 20 dakika dinlendirin.
- Kıyma soğan, domates, biber ve maydanozu ince karıştırın.
- Hamuru uzun ve ince açın.
- Kıymalı harcı hamurun üzerine ince tabaka halinde yayın.
- 250°C fırında 10 dakika kenarları kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Harç çok sulu kalırsa hamurun orta kısmı gevrekleşmez.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon, maydanoz ve ayranla fırında 1 kaşık maservis edin.

Alerjenler

Gluten