

# Konya Etli Ekmek Ocak

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~510 kcal

Konya etli ekmeği, ince uzun açılmış hamura bıçakla ymaş domates, biber ve soğanı harç yayıp yüksek ısıda kızartarak pişirir.

## Malzemeler

- 4 su bardağı un
- 1.5 su bardağı ılık su
- 450 gr Dana bıçaklı yma
- 2 adet Domates
- 3 adet Yeşil biber
- 1 adet Soğan
- 0.3 demet Maydanoz

## Yapılışı

1. Un ve suyla yumuşak hamur yoğurup 25 dakika dinlendirin.
2. Kıyma domates, biber, soğan ve maydanozu ince kıyarak karıştırın.
3. Hamuru uzun ince açılıp harç yüzeye yayın.
4. 250°C fırında 9 dakika kenarlar kızarana kadar pişirin.
5. Etli ekmeği limon ve maydanozla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Harçsulu bıçaklı hamurun tabanını evrek tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Maydanoz, limon ve ayranla uzun dilimler halinde servis edin.

## Alerjenler

Gluten