



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

EKMEK DOLMASI



1 Kibrit kutusu kadar yaş maya
7 Su bardağı un
2 Adet kesme şeker
2 Su bardağı su
1 Tutam tuz
1 Adet yumurta
İç malzemesi için;
500 Gr. kuzu kuşbaşı
4 Çorba kaşığı sıvıyağ
2 Adet kuru soğan
2 Adet domates
1 Tatlı kaşığı biber salçası
Tuz, karabiber

- # Hamur yoğurma kabına yaş maya parçalanarak konur, üzerine şeker ve 1 su bardağı ılık su konur.
- # Maya ve şeker iyice eridikten sonra, yumurtanın akı, tuz, kalan 1 bardak ılık su eklenir karıştırılır. Un yedirerek katılır, kıvamlı bir hamur elde edilir.
- # Hamurun üzeri kapalı olarak 1 saat dinlendirilir.
- # Bu sırada iç hazırlanır, sıvıyağ ve et kavrulur, et suyunu bırakıp çekince çok ince doğranmış kuru soğan katılır.
- # Soğan da pişince kabuğu soyulmuş, nohut büyüklüğünde doğranmış domates eklenir.
- # Domates pişince, biber salçası, tuz ve karabiber katılır, 5 dakika daha pişirilir, ocaktan alınır.
- # İç soğurken, dinlenmiş hamur 8 parçaya bölünür, top ekmek şekli verilir, yağlanmış tepsiye dizilir, üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür. 210 derece fırında ekmekler kızarana kadar pişirilir.
- # Fırından çıkınca üzerine çok az su serpilir.
- # Soğuyunca, üzeri kapak gibi kesilir ve içi boşaltılır.
- # Oyulmuş ekmeklere, hazırlanan, soğumuş iç, suyu süzülerek pay edilir.
- # Kesilen kapak, ekmek dolduktan sonra kapatılır.
- # Fırın tepsisine dizilir, fırına tekrar verilir 5 – 10 dakika sonra çıkartılır. Servis tabağına alınır, kenarlarına, için sulu kısmı gezdirilir. Sıcak servis yapılır.

Not: Çıkarılan ekmek içleri, kurutularak köfte içi olarak değerlendirilebilir.