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 İçin;
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.