



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı 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, kurutulmuş köfte içi olarak değerlendirilebilir.