

# KIYMALI EKMEK (Brood met gehakt)



KIYMALI EKMEK (Brood met gehakt)

Deeg:

500 gram meel

halve eetlepel margarine

half blokje (21 gram) verse gist

2 theelepels zout

50 ml warm water

50 ml glas melk

1 theelepel suiker

Gehakt:

100 gram lamsgehakt

halve rode paprika

1 groene peper

halve ui

halve bos peterselie

1 theelepel rode peper

1 theelepel zwarte peper

2 theelepels zout

2 eetlepel tomatenpuree

Bereiding van het gehakt:

Snijd de rode paprika in kleine stukjes. Doe dit ook bij de ui, groene peper en peterselie.

Doe het gehakt in een kom. Voeg de tomatenpuree er aan toe.

Strooi de rode peper, zwarte peper en zout op het gehakt.

Voeg hier de groene peper, rode paprika, peterselie en ui aan toe.

Meng alles bij elkaar.

Bereiding van het deeg:

Doe het meel, margarine, gist, zout, water, melk en suiker in een kom.

Meng alle ingrediënten door te kneden totdat het deeg mooi rond is.

Bedek de kom (met een zak of doekje) en laat het deeg daarin rijzen voor 30 minuten.

Bereiding van de kiymali ekmek zelf:

Neem een klein balletje deeg en rol dit uit met een deegroller.

Leg een beetje gehakt in het midden van het deeg.

Vouw het deeg dicht door de uiteindes naar elkaar toe te vouwen.

Smeer de broodjes in met wat eigeel zodat ze na het bakken goudbruin kleuren.

Zet het op een ovenplaat en doe het in de oven voor 15 minuten op 220 graden. Tot die tijd zou het goud/bruin moeten kleuren.

Recipe and photo: Annet Geelhoed