Konya ekmek salması

Tarifin tamamı

Malzemeler

200 g	Kuyruk yağı
500 g	Kuzu kuşbaşı
60 g	Tereyağı ¼ su bardağı
10 g	Tuz ½ yemek kaşığı
500 g	Ekmek

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Kuyruk yağını tencerede yaklaşık 10 dakika kavurun.
   10 dk
2. Kuşbaşı eti ekleyip kısık ateşte karıştırarak yumuşayana kadar pişirin.
3. Tereyağını ekleyip erimesi ve etin tadını alması için iyice karıştırın. Sonra tuzu ilave edip karıştırın.
4. Dilimlediğiniz ekmeği etin yağının üzerine ekleyin. Kapağı kapatıp ekmek yağı çekene kadar yaklaşık 30 dakika bekletin. Bayat ekmek yağı daha iyi çeker. Sıcak servis edin.
   30 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1111 (Konya Büyükşehir Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/konya-ekmek-salmasi