



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

FINDIK LAHMACUN

1 tatlı kaşığı toz maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 su bardağı ılık su
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
alabildiği kadar un
Harcı için;
300 gr. orta yağlı kıyma
2 adet orta boy kuru soğan
Yarım demet maydanoz
3 adet orta boy domates
tuz, karabiber
1 çorba kaşığı sıvıyağ

Öncelikle mayalı hamur hazırlanır, bir bardak ılık suyun içine şeker ve maya atılır karıştırılır, 10 dakika bekletilir, yoğurma kabına elenmiş un konur, ortası havuz gibi açılır, mayalı su, tuz ve sıvıyağ konur, kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Üzeri sıkıca kapatılır 1 saat mayalandırılır, bu arada iç hazırlanır, domates rendelenir, soğan ince kıyılır, maydanoz ince kıyılır, diğer iç malzemeleri eklenerek sulu bir harç yapılır. Dinlenen hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, merdaneyle unlu zeminde çay tabağı kadar açılır. Açılan hamurlar yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir, üzerine hazırlanan harç yeteri kadar konur ve yayılır, tepsi önceden ısıtılmış 200-220 derece fırına verilir 10-15 dakika pişirilir.

[ML® Bardak Altı için tıklayın](#)

[ML® Fındık Lahmacun için tıklayın](#)

