FINDIK LAHMACUN

40 Gr Sana Mutlu Aile
1 Bardak su
600 gr kıyma
1 Yemek Kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı Kaşığı maya
1 Tutam pul biber
1 Demet maydanoz
2 Adet kabuğu soyulmuş domates
2 Adet soğan
1 Yemek Kaşığı biber salçası
1 Tutam tuz
1 Tutam karabiber
1 Tatlı Kaşığı şeker
1 Yemek Kaşığı yoğurt

Soğan ve domatesi ince ince doğrayın. Tencereye margarini, baharatları ve sebzeleri koyup kavurun. Kavrulunca eti ekleyin. Et de pişince en son yoğurdu ekleyin.Dinlenmeye bırakın. Maya, şeker, sıvıyağ ve suyu karıştırın. Unu azar azar ekleyerek hamur elde edin. Üzerini kapatıp 1 saat kadar dinlendirin. Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp açın. Açılan hamurları yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizin. Üzerlerine harcınızdan sürün ve önceen ısıtılmış 220 derece fırında 10-15 dakika kadar pişirin.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 27.10.2016

© lezzetler.com tarif no:76882 • adı:Fındık Lahmacun • gönderen:meftune • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:50