KOLAY LAHMACUN (MİLFÖY)

1 paket milföy hamuru
Yarım kilo kıyma
1 adet domates
1 adet soğan
1 demet maydanoz
Yarım yemek kaşığı salça
3 yemek kaşığı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
İsteğe göre kırmızı pul biber

Yağın içine kıyılan soğanları, dometesi, salçayı, tuzu, koyup kavurun, ocağın altını kapadıktan sonra kıyılmış maydanozlarıda koyun karıştırın. Oda sıcaklığına gelmiş milföy hamurlarını istenilen büyüklükte açıp üzerlerine kıyma harcından sürüp önceden ısıtılmış fırında 25 dk. kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:120021 • adı:Kolay Lahmacun (Milföy) • gönderen:deli-dolu • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:01