



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAHALLE FIRININDA LAHMACUN

Elif Korkmazel

1 ekmek hamuru
3 domates
1 soğan
4 diş sarımsak
2 sivri biber
200 gram kıyma
2 orba kaşığı yoğurt
1 ay bardağı sıvı yağ
6 dal maydanoz
1 ay bardağı su

Bilirsiniz, birçok yerde lahmacunun içi hazırlanır ve fırına gönderilir. Siz de lahmacunun iini hazırlayıp fırına yollayabilirsiniz ya da ekmek hamurunu küçük bezelere ayırın, ince açıp üzerine nemli bez örtün. Rendelenmiş domatesi, soğanı, sarımsağı, ince doğranmış sivri biberi, maydanozu, yoğurdu, kıymayı, sıvı yağı harmanlayıp i harcını hazırlayın. Bu harcı hamurların üzerine paylaştırın. Üzerine bir miktar su ve zeytinyağı gezdirip 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirip çıkartın. Soğumadan ikram edin.