KEMELİ LAHMACUN (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

500 gr. orta yağlı zırh kıyması
750 gr. keme (domalan mantarı)
200 gr. taze kırmızıbiber
1/2 demet maydanoz
1/2 yemek kaşığı domates salçası
1/2 yemek kaşığı biber salçası
1/2 yemek kaşığı pul kırmızıbiber
1 diş sarımsak
2 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Kemeyi temizleyip soyun. Taze kırmızıbiberin çekirdeklerini ve maydanozun saplarını ayıklayın. Biber, sarımsak, maydanoz ve kemeyi kasap zırhı ile kıyın.
Ayrıca zırhta çekilmiş olan eti ekleyin ve istenen kıvama gelen kadar tekrar birlikte kıyın. Domates ve biber salçasını, kırmızıbiberi, karabiberi ve tuzu ekleyip yoğurun.
Harcı fırına gönderin, eğer lalı macunu evde yapıyorsanız hamuru açıp kenarları kaplayacak kadar harç sürün ve kızgın fırına verin.

Not: Zor bulunan bir mantar türü olan keme, mart ve mayıs ayları arasında çıkar. Kısa süren keme mevsiminde birçok yemek keme ile bambaşka bir lezzet kazanır. Oldukça pahalı olan kemeyi her yemeğe kullanmak herkesin harcı değildir. Kebaba uygun boyutta olan kemeler şişte kullanılır. Şişe geçmeyen, ufak ve şekilsiz olanlar ya da ayıklarken artan kırpıntılar ziyan edilmez, lahmacunda değerlendirilir.

© lezzetler.com tarif no:88150 • adı:KEMELİ LAHMACUN (Gaziantep) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:26