



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ LAHMACUN (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

750 g orta yağlı zırh kıyması
1 kg olgun domates
300 g taze kırmızıbiber
4 demet maydanoz
1 diş sarımsak (istenirse)
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası"
1 yemek kaşığı pul kırmızıbiber
1 çay kaşığı karabiber
1,5 tatlı kaşığı tuz

Sebzeli lahmacun her mevsimde farklı yapılır. Sebze sözcüğü, lahmacun harcına konan yeşillikten gelir. Yaz zamanı tadını olgun domatesten alır. Lahmacun ile birlikte yemek için fırının bir kenarında birkaç patlıcan közlenir. Patlıcanın yanmış kabukları temizlenip pişmiş içi bıçakla kıyılır ve yenirken lahmacunun içine birkaç kaşık yatırılır. Bu şekilde yenen lahmacuna közlenmiş patlıcanlı anlamında söğürmeli lahmacun denir. Sebzeleri yani domates, kırmızıbiber, maydanoz ve eğer kullanıyorsanız sarımsağı temizleyin ve kesme tahtası üzerinde kasap zırhı ile küçük küçük doğrayın.

Zırhta kıyılmış eti içine katın ve zırh ile kıymaya devam ederek iyice küçültün. İçine, eğer kullanıyorsanız domates ve biber salçası, kırmızıbiber, karabiber ve tuz koyup karıştırın.

Harcı fırına gönderin, eğer lahmacunu evde yapıyorsanız hamuru açıp kenarları kaplayacak kadar harç sürün ve kızgın fırına verin.

Not: Lahmacun fırında pişerken içinde biriken domates suyunu süzmek gerekir. Aksi halde domates suyu hamuru yumuşatır, lahmacun gevrek olmaz. Sebzeli lahmacuna genelde sarımsak konmaz, ama kimisi de sarımsak koymayı tercih eder. Yaz zamanı domatesler olgunken domates ve biber salçası konmaz. Eğer domatesler yeterince olgun değilse, salça eklenebilir.

