



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ LAHMACUN (GAZİANTEP)

Özden (Mermer) Özşabuncuoğlu

1 kg. orta yağlı kıyma
1.250 kg. domates
4-5 demet (300gr.) maydanoz
600 gr. taze kırmızı ve yeşil biber karışımı
1 yemek kaşığı domates salçası,
1 yemek kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı toz kırmızı biber
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Maydanoz, biber ve domatesler iyice yıkanır. Yıkanan sebzeler, domates ve biber salçası, karabiber ve kırmızı toz biber, bir leğen içinde kasaba gönderilir. Kasapla kıyma, maydanoz ve biberle birlikte, zırh denilen büyük kasap bıçağı ile, ince ince bir yandan kıyılırken, aynı anda da karıştırılmış olur. Sebzeler, yeterince kıyıldıktan sonra, üzerine domates ve biber salçası, domates, kırmızı toz biber, karabiber ve yeterince luz ilave edilerek, karıştırılır ve bıçakla biraz daha kıyılır. Tam homojen hale gelmiş olan karışım, pide fırınında, ekmeğin üzerine yayılarak pişirilir. Lahmacun, değirmende çekilmiş kıyma ile yapılırsa, et öbek öbek ekmeğin üzerinde toparlanır. Ayrıca, evdeki fırınlarda yeterli sıcaklık elde edilmediği için lahmacun kurur ve istenilen şekilde pişmez.

Not: Sebzeli lahmacun sadece Gaziantep'e özel bir yiyecektir. Başka yörelerde genellikle soğanlı lahmacun yaygın olarak yapılır. Bu nedenle, mesela Antakya ve Halep'te sebzeli lahmacun "Lahmacun Antebi" veya kısaca "Antebi" diye bilinir.

