SOĞANLI LAHMACUN (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

1 kg orta yağlı zırh kıyması
1,5 kg kuru soğan
1 bardak kıyılmış ceviz
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 kahve fincanı nar pekmezi
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı toz kırmızıbiber
1 çay kaşığı karabiber

Soğanı zırhta ufak doğrayın. Kıyma, ceviz, domates ve biber salçası, nar pekmezi, tuz, karabiber, kırmızıbiber koyarak tamamını karıştırın.
Harcı fırına gönderin veya lahmacunu evde yapıyorsanız hamuru açıp kenarları kaplayacak kadar harç sürün ve kızgın fırına verin.

Not: Soğanlı lahmacun, domates, sarımsak, maydanoz gibi mevsimlik malzemenin bulunmadığı zamanlarda yapılan tipik bir kış lahmacunudur.



© lezzetler.com tarif no:86375 • adı:Soğanlı Lahmacun (Gaziantep) • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:03