



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI LAHMACUN

www.sefabdullahusta.com

2 su bardağı un
2 çay kaşığı tuz
3 gr kuru maya
Yarım tatlı kaşığı şeker
Çeyrek su bardağı ılık su
150 gr yoğurt
İç malzemesi;
500 gr kıyma
500 gr domates
500 gr soğan
1 tatlı kaşığı karabiber
Yeterince tuz
1 yemek kaşığı salça
1 demet maydanoz

Öncelikle hamurunu hazırlamakla başlayın. Unu yoğuracağınız geniş bir kaba eleyin içinden 2 yemek kaşığı unu ayırın. 2 çay kaşığı tuz ilave edip elenen unu karıştırın.

Mayayı şekerli suyu ve yoğurdu iyice karıştırın. Unun içine ilave edip kıvamında yumuşak bir hamur elde edin (ele yapışmayacak kıvama gelecek).

Hamurunuzun üzerine nemli bezle örterek 30 dakika kadar dinlendirin.

Hamur dinlenirken iç harcını hazırlamaya başlayın, öncelikle soğanları soyup incecik doğrayın, domateslerin kabuklarını soyun ve minik küp şeklinde doğrayın.

1 demet maydanozu temizleyip ince ince doğrayın. Doğrama işlemi bittikten sonra kıymanızı geniş bir kaba alın ve sırasıyla soğan, domates, maydanoz ilave edip iyice karıştırın daha sonra tuz, karabiber ve salça ilave edip harmanlayın.

Hamur dinlendikten sonra düz bir zeminde hamuru yemek tabağı büyüklüğünde ince açın ve harcı ortasına yayın hamurun kenarlarını taşmayacak şekilde iç harcı dağıtın.

Önceden ısıtılmış 220 derece fırında 15 dakika pişirin. Yanında yeşillikler ve limon, ayran süper olur. Acı sevenler içine acı pul biberde koyabilir.



