



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## ANTAKYA LAHMACUNU (HATAY)

Hatay Valiliği

Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

Arapça "lahm ü macin", et ve yoğurulmuş hamurdan dilimize geçen, mayasız hamurdan ve üstüne çeşitli baharatlı kıyma ile taş fırında pişirilen bir pide türü. Türkiyemizin çeşitli yörelerinde farklı tatlarla sunulmaktadır. Lahmacun kışın ve yazın farklı malzemelerle yapılır. Kışın genelde soğan, nar ekşisi, karabiber, pul biber, az domates salçası ve et kullanılır. Yazın ise; et, soğan, taze kırmızı biber, domates, karabiber (isteğe bağlı sarımsak), yine yazın soğansız yapılan lahmacun; taze kırmızı biber, sarımsak, maydanoz, et.

### MALZEMELER

1 kg. kuyruk yağlı kıyma

1 çay kaşığı karabiber

2 adet soğan (250 gr.)

1 çay kaşığı pul biber

2 adet domates (150 gr.)

2/3 çay bardağı nar ekşisi Tuz

1 tatlı kaşığı domates salçası

### YAPILIŞI

Soğan, domates, zırhla doğranır. Et bir kez makineden geçirildikten sonra etle beraber sebzeler karıştırılıp baharatlar eklenir ve zırh yardımı et ve baharat özleştirilir. Daha sonra nar ekşisi katılarak yarım saat dinlendirildikten sonra et harcı fırına gönderilir ve küçük (yaklaşık 40-50 gr.) hamurlar kesilerek oval biçim verilerek ince açılıp üzerine hamur ağırlığı kadar et konulup sıcak taş fırında pişirilip servis edilir. Lahmacun hamuru: Hamur mayasız yoğurulur. 1 saat dinlendirildikten sonra küçük bezelere ayrılır ve elle açılıp üzerine harç yine elle yayılır. Taş fırında pişirilmelidir.

[ML@ Lahmacun için tıklayın](#)



Fotoğraf "anka kuşu" tarafından gönderildi. 27.02.2020