



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARDAK ALTI LAHMACUN

İç için:

350 g dana kuzu karışımı kıyma

1 adet büyük boy kuru soğan

4 adet domates

4 adet yeşil biber

1 demet maydonozun yaprakları

1 çay bardağı su

Az miktar tuz

Az miktar karabiber

Az miktar pul biber

Hamur malzemeleri:

2 su bardağı un

1 tatlı kaşığı yaş maya

2 çay bardağı su

Tuz

Öncelikle derin bir kaba un, yaş maya, tuz ve su konulup yoğurularak, ele yapışmayan, kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Hamur mayalanırken, elle veya robotta ince ince doğranan kuru soğan, domates, biber ve maydonoz, az miktarda tuz ve diğer baharatlar da eklenerek az miktarda su katılan kıyma ile karıştırılır. Ortaya dolma içi yumuşaklığında bir iç malzeme çıkar. Önceden hazırlanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak, biraz unlanmış düz bir zeminde oklava ile açılır. Açılan hamurların içine birer yemek kaşığı kıymalı harç konulur. Hazırlanan lahmacunlar az yağlanmış fırın tepsisine sırayla dizilerek 180 derece ısıtılmış fırına sürülür. Lahmacunların altı ve üstü pişinceye kadar fırında tutulur sonra isteğe göre maydanoz, kıvırcık ve limon dilimleriyle süslenerek sıcak servis yapılır.

[ML® Fındık Lahmacun için tıklayın](#)

