



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV İŞİ LAHMACUN

Malzeme

- 250 g (2 su bardağı) un
- Tuz
- 3 g kuru maya
- ½ tatlı kaşığı şeker
- 50 ml (1/4 su bardağı) ılık su
- 150 g yoğurt
- 450 g konkâse domates
- 100 g (1 orta boy) soğan
- 250 g kıyma
- 1 demet maydanoz
- 5 diş sarımsak
- 5 adet sivri biber (tohumları temizlenmiş)
- Karabiber
- 1 limon

Hazırlanışı

Ön hazırlık olarak soğanı, maydanozu ve sivribiberi ince ince kıyın. Sarımsağı dövün. Maya ve şekeri 1/4 su bardağı ılık su ile ezin. Limonu sekize bölün.

Fırınınızı 220 °C'ye getirip ısıtın. Unu eleyin. 2 yemek kaşığı ayırıp kalanına 2 çay kaşığı tuzu katın ve karıştırın. Unun ortasını havuz biçiminde açın, mayalı şekerli suyu ve yoğurdu koyup karıştırın. Yumuşak hamur elde edin ve ele yapışmaz kıvama gelene kadar yoğurun. Üzerine nemli bir bez örtüp 30 dakika ılık ortamda mayalanmaya bırakın.

Bu arada harcı hazırlayın. Bunun için bir karıştırma kabına domatesi, soğanı, çiğ kıymayı, maydanozu, sivribiberi, sarımsağı, tuz ve karabiberi iyice karıştırın. Harcı hamurun kenarlarından 1 cm boşluk bırakarak harcı yayın.

Bir fırın tepsisini unlayıp lahmacunları içine dizin. Fırınınızın orta katında 15 dakika pişirin. Lahmacunları sıcak olarak limon eşliğinde servis yapın.

[ML® Fındık Lahmacun için tıklayın](#)



Fotoğraf "perçem" tarafından gönderildi. 26.11.2020

