



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV LAHMACUNU

<https://migros.com.tr>

Yarım bardak ılık süt
Tuz
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı şeker
1,5 tatlı kaşığı kuru maya
4 su bardağı un
2 büyük soğan
2 adet sivri biber
3 adet domates
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1,5 çorba kaşığı salça
Tuz
Karabiber
Pul biber
Yarım demet maydanoz

1. Ilık süte şeker ve mayayı ilave edip kabardıktan sonra un, tuz ve sıvı yağ karışımına katın.
2. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde etmek için ılık su ilavesiyle yoğurun.
3. 30-35 dakika mayalanmaya bırakın.
4. İçi için soğan ve biberi ince ince kıyıp tuzla ovun ki diriliklerini kaybetmesinler.
5. Domates ve maydanozu da kıyıp içine ilave edin.
6. Kıyma, sıvı yağ, salça, tuz ve baharatları da ekleyip iyice yoğurun.
7. Hamurun mayalanması için 10 dakika dinlendirin.
8. Tezgaha un serpip hamuru tabak büyüklüğünde açın, unlanmış tepsiye tek tek koyup iç harcını üstüne elinizle yayın.
9. 200 derecelik fırında 7-8 dakika pişirin ama sürekli kontrol edin. Pembe bir hal alınca çıkarın.
10. Fırından ilk çıktığında sert olabilir. Ancak lahmacunları üst üste dizerek üstlerine bez örterseniz yumuşayacaklardır.

