EV YAPIMI LAHMACUN

http://www.hurriyet.com.tr

250 gram un
1,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 çay kaşığı tuz
Harç için:
200 gram kıyma
2 adet domates
1 adet büyük soğan
2 adet yeşil biber
Yarım demet maydanoz
4 diş sarımsak
1.5 tatlı kaşığı salça

Harcı hazırlamak için yeşil biber, domates, soğan, maydanoz ve sarımsağı robotta çekin, hazırladığınız karışımı ve salçayı kıymanın üzerine ekleyerek yoğurun.
Lahmacun hamuru için unu eleyerek bir kaba alın. Maya ve tuz ekleyerek harmanlayın. Ilık suyun içine zeytinyağı koyun. Unun ortasını havuz şeklinde açarak suyu bu açıklığa dökün ve yoğurun. Yumuşak bir hamur elde ettikten sonra üzerini kapatıp dinlendirin.
Hamuru unlanmış tezgaha alıp eşit parçalara bölün. Her parçayı merdane ile çok ince olacak şekilde açın. Açtığınız hamurun üzerine harcı eşit şekilde bastırarak yayın.
Fırının ızgara bölümünü en yüksek sıcaklıkta açın. Yapışmaz tavayı ısıtıp lahmacunu içine koyun. Tavadaki lahmacunun altı hafif kızarana kadar pişirin ve fırının ızgara bölümüne koyun. Kenarları hafif kızarınca çıkararak ikiye katlayın. Sıcak olarak servise sunun.



© lezzetler.com tarif no:83433 • adı:Ev Yapımı Lahmacun • gönderen:seyrani • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:52