LAHMACUN

1/2 kg. ekstra un
2 çorba kaşığı (silme) toz maya
Biraz tuz
3/4 bardak su
1/2 kg. yağlıca koyun kıyması
2 orta soğan
3 demet maydanoz
4 orta domates
1 tatlı kaşığı (silme) acı kırmızı biber (dövülmüş)
100 gr. çekilmiş kuyruk yağı
Biraz tuz, karabiber
4-5 sivri yeşil biber

Bir çukur kabın içine tuzu, suyu ve mayayı koyup karıştırın. Sonra da unu ilâve edip bir hamur yoğurun. Hamurun üzerine kalınca bir bez örttükten sonra sıcak bir yerde 30 - 40 dakika mayalanmaya bırakın. Sonra bu hamurdan iri portakal büyüklüğünde bezeler hazırlayın. Üzerlerine bez örtüp sıcak bir yerde 30 - 40 dakika dinlendirin. Öte yandan kıymayı, çekilmiş kuyruğu, rendelenmiş soğan, tuz, biberle incecik kıyılmış maydanoz ve kabuğunu, çekirdeklerini çıkarıp minicik doğradığınız domatesleri, yuvarlak yuvarlak doğradığınız yeşil biberleri karıştırarak iç hazırlayın. Portakal büyüklüğündeki hamurları avuçlarınızla bastırarak yarımşar santim kalınlığında yuvarlaklar halinde pide yapıp tepsiye dizin. Üzerlerine içten eşit miktarda koyup yayın ve harlı fırında nar gibi olana kadar 6-7 dakika pişirip çıkarın. Sıcak sıcak servis yapın.

ML® Fındık Lahmacun için tıklayın

Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 12.11.2021

© lezzetler.com tarif no:10143 • adı:Lahmacun • gönderen:Mahire • indirme tarihi:08.05.2024 - 00:09