



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EVDE LAHMACUN

1 paket kuru maya
2 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı süt
1 bardak sıvı yağ
Aldığı kadar un
500 gr. kıyma
2 adet soğan
2 diş sarımsak
2 adet domates
2 adet sivri biber
½ demet kıyılmış maydanoz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı sumak
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
Tuz

Sütü ısıtın. Maya, şeker ve tuzu sütün içinde eritin. Sıvı yağı da ekleyerek karışımı yaklaşık 5 bardak unun içine dökün, yumuşak bir hamur elde edin. Yaklaşık 30 dakika kabarması için dinlendirin. (Sıcaklık önemli bir faktördür süre ortam sıcaklığına göre değişebilir.) Hamur kabarıken kıymayı bir kaba alın ve soğanı rendeleyin. Domatesi küçük küp şeklinde doğrayın. Diğer malzemeleri ince ince doğrayın. Baharatları ve tuzu ekleyerek yoğurun. Hamurdan limon büyüklüğünde aldığınız parçaları merdane yardımı ile açarak üzerine hazırladığınız harcı sürün. Önceden ısıttığınız 250 derece fırında pişirin. Yanında dilediğiniz salatalık malzeme ile servis edin.

