



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV LAHMACUNU

Hamur için
3 su bardağı un
1 su bardağı ılık su
1 paket kuru maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
İç malzemesi
250gr kıyma
2 adet domates
1 orta boy soğan
2 adet sivri biber
4-5 diş sarımsak
½ demet maydanoz
1 tatlı kaşığı salça
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber

Un, şeker, maya ve tuz karıştırılır. Ilık su ilave edilerek yumuşak bir hamur oluşturulur.30-40 dakika mayalandırılır. Hamur ceviz büyüklüğünde bezelere ayrılır.4-5mm inceliğinde açılır. Domates ve soğan rendelenir. İnce ince kıyılmış biber ve maydanozlar ilave edilir. Sarımsaklar dövülür. Kıyma, salça, dövülmüş sarımsaklar ve baharatlar ilave edilerek, yoğrulur. İçine bir miktar su konularak yumuşak bir harç elde edilir. Açılan hamurun üzerine yayılıp, en yüksek ısıda pişirilir.

