



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EVDE LAHMACUN

500 g orta yağlı kıyma
2 adet iri soğan
4 adet orta boy domates
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
Yarım bağ maydanoz
Hamuru için:
500 g un
300 ml su
5 g tuz
1 tutam şeker

500 g una 300 ml suyu yavaş yavaş ekleyin ve elinizle yoğurmaya başlayın. Hamur daha tam kıvamını almadan da 5 g tuz ve 1 tutam şeker ekleyin ve unu iyice özdeşleşene kadar yoğurun.

Tamam olan hamuru bir kenara alın. Mayasız hamur olduğu için vaktiniz varsa 1 gün yoksa 3-4 saat dinlendirin. İyi bir lahmacun için kullandığınız etin kalitesi, kıvamı önemlidir. Orta yağlı yarım kilo eti tam istediğiniz lezzet ve kıvamı yakalamak için , Arçelik kıyma makinesi ile çekebilir, gönül rahatlığıyla kullanabilirsiniz. Ya da güvendiğiniz bir kasaptan satın alabilirsiniz.

Lahmacunun harcı için 500 g orta yağlı kıymanıza rendelediğiniz 4 adet domatesi ve 2 soğanı ekleyin. Ardından birer çorba kaşığı domates ve biber salçası ekleyip birer tatlı kaşığı pul biber, karabiber ve yarım bağ maydanozu ekleyin. Epey sulu bir lahmacun içiniz hazır olacak.

Hamurunuzu 30 g.lık bezelere bölün ve iyice yuvarlayın. Ardından tezgahı ve merdanenizi hafifçe unlayın ve bezeleri küçük yuvarlaklar olacak şekilde açın.

Lahmacun içinini bu açtığınız hamurlara yerleştirin. Bir tarafından başlayıp parmağınızla bastıra bastıra hamurun kalanına doğru yayın. İçini koyarken cömert olun ki o lahmacun zevkini alabilesiniz.

Fırını 250 dereceye ayarlayın. Lahmacunları pişirmeden ve fırın taşınızın iyice ısınmış olması çok önemli.

Hazırladığınız lahmacunları yapışmaması için unladığınız fırın taşına yerleştirin. 6-8 dakika içerisinde hamurunuz çitirdemiş ve kıymanız pişmiş olacak.



