



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMURU İÇİN:

5 su bardağı un

2 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

İçi için:

2 adet kırmızı biber

3 adet yeşil biber

2 adet orta boy soğan

1 demet maydanoz

2 adet domates

1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı biber salçası

Yarım çay kaşığı pul biber

1 çay kaşığı toz kırmızı biber

1 çay kaşığı tuz

1 çay bardağı sıvı yağ

1 Çeyrek çay bardağı su

500 gram yağlı dana kıyma

Bir mutfak robotunun içine kıyma, baharatlar, salça ve sıvı yağ hariç tüm malzemeleri koyun ve çekin.

Geniş bir kaba aldığınız harca kıyma, salça, sıvı yağ ve baharatları da ekleyerek iyice yoğurun.

Harcınız civık bir kıvamda olması gerekir. Yeteri kadar civık değilse su ekleyin.

Harcınız dinlenirken hamuru hazırlayın.

Suyu bir kaba dökün ve üzerine tuzu ekleyin. Ardından unu azar azar ilave edin.

Orta sertlikte bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Daha sonra hamuru eşit parçalara bölün.

Parçalara ayırdığınız hamurun üzerine hafif nemli bir bez örterek 1 saat dinlendirin.

Hamurunuz hazır olduğunda tezgaha biraz un serpererek mümkün olduğunca ince açın.

Açtığınız hamurun üstüne iç harcı her yerine gelecek şekilde yayın.

Yağlı kağıda koyduğunuz lahmacunu önceden ısıttığınız 250 dereceye ayarlanmış fırında 7-10 dakika arasında pişirin.

