



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EVDE LAHMACUN

Hamur için:

1 su bardağı ılık süt

1 su bardağı ılık su

Yarım su bardağı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı şeker

2 tatlı kaşığı tuz

1 paket instant veya yaş maya

700 gram un (yaklaşık 6-6,5 su bardağı)

İçi için:

400 gram orta yağlı dana kıyma

3 adet büyük çarliston biber (çok ince kıyılmış)

2 adet soğan (çok ince kıyılmış)

2 avuç dolusu maydanoz (çok ince kıyılmış)

1 Türk fincanı sıvı yağ

2 adet kabukları soyulup, rendelenmiş domates

2 yemek kaşığı dolusu biber salçası

2-3 diş sarımsak (rendenin ince tarafında rendelenmiş)

2 tatlı kaşığı sumak

1 tatlı kaşığı vegeta

1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber veya pul biber

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

Hamur için ılık su, süt ve şekeri yoğurma kabına alın. Ardından mayayı da ilave ederek, mayanın erimesi için 5-10 dk bekletin. Yağ, tuz ve yavaş un ilavesiyle, hamuru yumuşak olmayacak ve ele yapışmayacak şekilde yoğurun. Üzerini kapatarak 1 saat mayalanmaya bırakın. Hamur mayalanırken bizde ayrı kapta lahmacunun kıymalı harcını hazırlayın. Kıymanın üzerine, çok ince kıyılan soğan, biber ve sarımsağı koyun. Ayrı bir kaba domatesi rendeleyin ve üzerine 2 yemek kaşığı biber salça ilave edip, çok iyi bir şekilde karıştırın. Hazırlanan sosu kıymalı harcın üzerine boşaltın. En son yağın, baharatlarını ve tuzunu ilave edip, çok iyi yoğurun. Hamur mayalandıktan sonra avuç içi kadar bezelere ayırın. Bezelerin altına üzerine un serpererek incecik açın. Üzerine 2 kaşık kadar kıymalı harcı yayın ve ısıtılmış 200 derece fırında yaklaşık 5-6 dk pişirin. Yada yanmaz tava veya pizza tavasında, üzerine kapak örterek 5 dakika kadar pişirin.



