



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EVDE LAHMACUN

2 Su Bardağı Un
2 Çay Kaşığı Tuz
3 gr Kuru Maya
1/2 Tatlı Kaşığı Toz Şeker
1/4 Su Bardağı Ilık Su
150 gr Yoğurt
450 gr Domates
1 Orta Boy Soğan
250 gr Kıyma
1 Demet Maydanoz
5 Diş sarımsak
5 Adet Sivribiber

Ön hazırlık olarak, soğan, maydanoz, ve sivribiberi ince kıyın. Sarmısağı dövün. Maya ve toz şekeri ılık suyla ezin. Limonu 8'e bölün. Kabuklarını soyduğunuz domatesleri de minik küpler halinde doğrayın. Unu eleyin. 2 yemek kaşığını ayırıp kalanını 2 çay kaşığı tuzu katıp karıştırın. Unun ortasını havuz biçiminde açın. Mayalı şekerli suyu ve yoğurdu koyup iyice karıştırın. Elde ettiğiniz yumuşak hamuru ele yapışmaz kıvama gelene kadar yoğurun. Üzerine nemli bir bez örterek 30 dakika kadar ılık bir ortamda mayalanmaya bırakın. Hamuru iri yumurta büyüklüğünde pazılara (hamur parçaları) ayırın. Her pazıyı unlayarak elinizle yarım santim kalınlıkta yuvarlak olarak açın. Bu arada harcı hazırlayın. Bunun için, bir kapta domatesi, soğanı, kıymayı, maydanozu, sivribiberi, sarmısağı, tuz ve karabiberi iyice karıştırın. Hazırladığınız harcı, açtığınız hamurların üzerine yayın. Ancak hamurların kenarında 1 cm kadar boşluk kalmalı. Unladığınız fırın tepsisine lahmacunları dizin. Önceden 220 derecede ısıttığınız fırına koyduğunuz lahmacunları 15 dakika sonra çıkarabilirsiniz.

[ML® Lahmacun için tıklayın](#)

