



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EVDE LAHMACUN

3 su bardağı un  
1 çay kaşığı tuz  
1 çorba kaşığı kuru maya  
Su

İçi için:

Yarım kg kıyma  
3 tane domates  
2 tane sivribiber  
3 tane soğan  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı biber salçası  
4/5 yemek kaşığı sıvı yağ  
Kimyon, karabiber, toz biber, tuz, acı biber.

Un, maya ve suyu bir kabta yoğurun. Kulak memesinden biraz daha yumuşak hale gelen hamuru 30 dakika dinlendirin. Rendelenmiş domates ve soğanı, küçük doğranmış sivri biberler ve diğer malzemelerle karıştırın. Mayalanan hamurdan küçük bezeler koparıp merdaneyle açın. Üzerine domates sosu döküp her yerine gezdirin. (Eğer domates sosu yoksa 3 kaşık salçanın içine biraz ılık su koyup sos yapabilirsiniz.) Üzerine harcı sürüp, un serpilmiş fırın tepsinine yerleştirin ve 200 derecedeki fırında pişirin. Lahmacunun yanına soğan salatası yapıp servise sıcak sunun.

