FINDIK LAHMACUN

Hülya Kaya

400 gr kuzu kıyma
1 adet küçük kuru soğan
4 dal yeşil soğan
2 adet domates
3 diş sarımsak
1 demet maydanoz
1 yemek kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı karabiber
Tuz
Hamur malzemesi:
1.5 su bardağı ılık su
15 tatlı kaşığı instant maya
1 tatlı kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar un

Hamur yoğurma kabınıza ılık su, şeker ve mayayı alın azar azar unu ekleyin tuzunu da koyup ele yapışmayacak yumuşak bir hamur yoğurun. Üzerini örtüp ılık bir yerde dinlenmeye bırakın (ortalama 45 dk). İç harcın sebzesini mümkün olduğunca küçük doğrayın. Tahtanızın üzerine kıymayı alın sebzeleri, salçayı, karabiber ve tuzunu ekleyip hepsini karıştırın. Mayalanan hamuru tezgahı unlayıp tekrar 2-3 dk yoğurun hamuru açabileceğiniz büyüklükte bezelere ayırın. İlk bezenizi tezgahı unlayarak 2-3 mm kalınlığında açın ağzı geniş su bardağı ile küçük küçük yuvarlaklar çıkarın (kalan bezeleri de bu şekilde hazırlanacak). Fırın tepsinize yağlı kağıt serip üzerini unlayın bardak ile çıkardığımız yuvarlakları aralıklı olarak dizin üzerlerine 1 tatlı kaşığı lahmacun içinden koyup kaşığın tersi ile yayın. 200 derece kızgın fırında pişirin. Üzerinin malzemesi pişmişse fırından çıkarabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:118350 • adı:Fındık Lahmacun • gönderen:Göksen • indirme tarihi:19.05.2024 - 12:53