



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FINDIK LAHMACUN

3 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
Su  
Üzeri için;  
200 gr. kıyma  
1 adet kuru soğan  
1 adet kırmızı biber  
1 adet sivri biber  
1 adet domates  
15 - 20 dal maydanoz  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
1 tatlı kaşığı pul biber  
Yarım fincan sıvı yağ  
Tuz

Yoğurma kabına un ve tuz alınır, su eklenerek orta yumuşaklıkta bir hamur hazırlanır.

Hamurun üzeri kapatılarak yarım saat dinlenmeye bırakılır.

İç için, bütün sebzeler küçük küçük doğranır. Bir yoğurma kabına doğranan bütün sebzeler alınır, kıyma, sıvı yağ, pul biber ve tuz da eklenerek yoğrulur. Hazırlanan iç yarım saat dinlendirilir.

Dinlenen hamurdan ceviz kadar parçalar alınarak pazılar hazırlanır.

Pazılar alınır, altına ve üstüne un serilerek çay tabağı büyüklüğünde açılır.

Açılan hamurların üzerine kaşık yardımıyla yeteri kadar iç bastırarak sürülür.

Hazırlanan fındık lahmacunlar yağsız teflon tavada üzerine kapak kapatılarak pişirilir.

