



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV İŞİ FINDIK LAHMACUN

Cemile Okşar

4 su bardağı un (eklemeniz gerekirse ilave ediniz)
1 çorba kaşığı kuru maya (1 kahve fincanı şekerli ılık süt ile 5 dk. kabartılmış)
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1/2 tatlı kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı yoğurt
2 çay kaşığı tuz
Yeteri kadar ılık su (2 su bardağı ile başlayıp gerekirse ilave ediyorum)
İçi için:
500 gram orta yağlı koyun kıyması
250 gram ince ince kıyılmış kuru soğan
2 adet orta boy domates (soyulup,küp küp doğranmış)
1/2 demet ince kıyılmış maydanoz
2 yemek kaşığı biber salçası
Pul biber
1 yemek kaşığı tepeleme yumuşak margarin
Tuz
Karabiber

İç harç için gerekli tüm malzemeler derin bir kaptan el ile iyice yoğrularak, harmanlanır ve üstü kapalı olarak biraz bekletilir. Bu arada geniş bir kabın ortasına un konur, ortası havuz gibi açılır. Ortasına sütlü maya, tuz, yağ, ılık su ilave edilerek yumuşak bir hamur hazırlanır, kabarınca kadar üstü nemli bir bezle kapalı olarak bekletilir. Kabaran hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler alınır, merdane ile ince açılır, harç el ile azar azar yayılır, yağlı kağıt ile kaplanmış tepsiye dizilen lahmacunlar, önceden 200 derecede ısıtılmış fırında üstleri kızarana kadar pişirilir.