



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI LAHMACUN (GAZİANTEP)

<https://www.sabah.com.tr>

300 gr. yağlı kıyma
100 gr. Antep fıstığı
1 adet kuru soğan
3-4 diş sarımsak
1/2 demet maydanoz
2 adet domates
1 adet dolmalık biber
1'er yemek kaşığı biber salçası ve domates salçası
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
Hamuru için:
2.5 su bardağı kepek unu
1 çay kaşığı kuru maya
1.5 çay kaşığı tuz
200 ml. su
1 yemek kaşığı zeytinyağı

Unu bir kâbın içine eliyoruz. Maya ve tuzu ekleyip karıştırıyoruz. Ilık suyun içine zeytinyağını koyuyoruz. Unun ortasını havuz şeklinde açıp suyu içine döküyoruz ve yoğuruyoruz. İçini yağladığımız bir kâbın içerisine alıp kabarmasını bekliyoruz. Ardından hamuru tezgaha alıp bezeler kopartıyoruz. Her bezeyi merdane ile incecik açıyoruz.

Soğan, sarımsak, biber, maydanoz ve domatesi doğruyoruz, diğer malzemelerle karıştırıyoruz. Açtığımız hamurun içine harcı elimizle eşit şekilde bastırarak yayıyoruz. Teflon tavayı ısıtıp lahmacunu pişiriyoruz. Hamur kısmı pişince önceden ısıttığımız fırının ızgara bölümünde pişiriyoruz.