



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİT LAHMACUN

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

Hamur İçin:

1 su bardağı tam buğday unu

1 su bardağı beyaz un

1 tatlı kaşığı kuru maya

Yarım su bardağı ılık su

1 tatlı kaşığı zeytinyağı

Yarım tatlı kaşığı tuz

Sos İçin:

200 gram dana kıyma

1 adet soğan (rendelenmiş)

1 adet domates (rendelenmiş)

Yarım ay bardağı su

Yarım ay bardağı sıvı yağ

Tuz, karabiber, pul biber, kimyon

Kuru maya ılık suyla karıştırılır ve mayanın kabarması beklenir.

Un geniş bir kaba alınır, ortası açılır ve mayalı su, zeytinyağı ve tuz eklenir. Yavaşça karıştırarak yumuşak bir hamur elde edilir.

Hamur örtüyle örtülüp, 30 dakika kadar mayalanmaya bırakılır.

Kıyma, rendelenmiş soğan, rendelenmiş domates, sıvı yağ ve su bir tavada karıştırarak pişirilir.

Baharatlar eklenip karıştırılır ve kıyma karışımı ocaktan alınır.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp, un serpiyen tezgah üzerinde ince yuvarlak şekillerde açılır.

Açılan hamurun üzerine hazırlanan kıymalı harç sürülür.

Lahmacunlar önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10-12 dakika kadar pişirilir.

