GİRESUN LAHMACUNU

50 Gr Sana Klasik
1 Aldığı kadar ılık su
1 Adet Domates
1 Yemek Kaşığı salça
4 Diş sarımsak
1 Adet sivri biber
1 Adet yaş maya
4 Bardak un
1 Bardak YOĞURT
1 Aldığı kadar maydanoz
250 gr kıyma
1 Adet soğan
1 Aldığı kadar pulbiber
1 Aldığı kadar tuz

Öncelikle SANA MARGARİN ve diğer hamur malzemeleri bir kaba konarak yoğrulur. Yaklaşık 1 saat kadar dinlenmeye bırakılır. İç için kıyma karıştırma kabına alınır. Üzerine minik minik doğranmış soğanlar ve sarımsaklar eklenir. Domatesler rondoda çekilerek kıymanın üzerine eklenir. Biberler ve maydanozlar ince ince kıyılarak ilave edilir. Diğer iç malzemelerinde kıymalı karışımın üzerine konularak karıştırılır. Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parça koparılarak beze yapılır. Merdane ile tabak büyüklüğünde açılarak bir kaşık harçtan üzerine konulur. Her tarafına eşit miktarda dağıttıktan sonra yağlanmış ya da yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine konarak önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık 15 dakika kadar pişirilir. Lahmacunumuz servis için hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:83001 • adı:Giresun Lahmacunu • gönderen:Didem Aksel • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:38