



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALEP İŞİ LAHMACUN

Hamuru için:

4 su bardağı un

10 gram instant maya

1,5 su bardağı ılık su

2 çay kaşığı tuz

İçi için:

200 gram kıyma

3 adet domates

1 adet kuru soğan

3 diş sarımsak

2 çay kaşığı tuz

2 çay kaşığı karabiber

1 çay bardağı ceviz içi

2 yemek kaşığı nar ekşisi

2-3 adet sivri biber

Servis için:

1 yemek kaşığı nar ekşisi

1 adet limon

1 demet maydanoz

Unu yoğurma kabına alıp içine mayayı ve tuzu ekleyip karıştırın.

Suyu azar azar ekleyerek ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamuru nemli bir bezle örtüp yarım saat kadar dinlendirin.

Mayalanan hamuru biraz daha yoğurup 8 bezeye ayırın ve 1 saat daha mayalandırın.

İç harcı için biber, soğan ve sarımsağı çok ince, domatesi ise küp küp doğrayın.

Cevizi çok ufak olmayacak şekilde dövün.

Tüm iç harcı malzemelerini karıştırın.

Mayalanan hamurları unladığınız tezgahta merdaneyle açıp üzerine hazırladığınız iç malzemesini yayın.

Fırını 200 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra lahmacunları fırına verin

25 dakika pişirdiğiniz lahmacunları, nar ekşisi, limon ve maydanozla servis edin.



