



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HALEP LAHMACUNU

1 su bardağından 2 parmak eksik ılık süt
3 su bardağı un
Yarım su bardağı ılık su
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Yarım paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı
İç için:
250 gr kıyma
1 adet soğan
1 adet büyük boy yeşil biber
1 adet orta boy domates
Yarım yemek kaşığı domates salçası
Yarım yemek kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tutam maydanoz
Nar ekşisi
Sarımsak
Tuz
Pulbiber
Kırmızı toz biber

İlk önce derin bir kaptaki lahmacun hamurunu hazırlayın. Ele hafifçe yapışan yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hazırladığınız lahmacun hamurundan küçük bezeler yapın. Hafifçe unlanmış tezgah üzerine dizin. Üzerlerini temiz bir bez ile örtüp, 10 dakika kadar dinlenmeye bırakın.

Lahmacunun iç harcı için 1 adet büyük boy yeşil biber ve 1 adet soğanı rondodan geçirin. Derin bir kap içine 250 gr kıyma koyun. Üzerine rondodan geçirilmiş biber ve soğanı koyun. Sarımsağı da ekleyin. 1 adet kabuğu soyulmuş domatesi ve 1 tutam maydanozu da rondodan geçirip, karışımın üzerine ekleyin. Daha sonra yarım yemek kaşığı domates salçası, yarım yemek kaşığı biber salçası, 2 yemek kaşığı sıvı yağ, tuz, pulbiber ve kırmızı toz biberi koyun ve nar ekşisini de ekleyin. Kıymalı harcı iyice karıştırın.

Bezelerden birini alıp, unlanmış tezgah üzerinde merdane yardımı ile tabak büyüklüğüne yakın ince olacak şekilde açın.

Açtığınız hamurun üzerine kıymalı harçtan sürün. Tepsiyeye dizin. Lahmacun pişerken başka bir tane daha hazır edin. Pişen lahmacunları bir tepsi üzerine alın.

Soğuyup kurumaması için lahmacunların üzerlerini temiz bir bez ile örtün. Tüm lahmacunlar piştikten sonra servis edebilirsiniz. Halep işi lahmacunlarınız hazır.



© lezzetler.com tarif no:154464 • adı:Halep Lahmacunu • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:03.04.2025 - 16:09