İRMİKLİ FINDIK LAHMACUNLAR

Hamur için:
1 su bardağı irmik
3 su bardağı un
1 paket (10 gram) instant maya
2 tatlı kaşığı tozşeker
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı maden suyu
1 tatlı kaşığı tuz
Kıymalı iç harç için:
250 gram kıyma
1 adet soğan
3 adet küçük boy domates
2 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı oda sıcaklığında tereyağı
Tuz, karabiber, pulbiber
Tulum peynirli iç harç için:
150 gram Erzincan tulum peyniri
1 çorba kaşığı oda sıcaklığında tereyağı
1 adet yumurta
Yarım demet maydanoz
1 adet kırmızı biber

Hamur için irmik ve unu derin bir kaba alıp, ortasını havuz şeklinde açın. Maya, tozşeker, sıvıyağ, süt, maden suyu ve tuz ilave edip, yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve oda sıcaklığında 45 dakika bekletin. Diğer taraftan kıymalı iç harç için derin bir kapta kıyma, rendelenmiş soğan, kabukları soyulup küp doğranmış domates, kıyılmış biber, salça, tereyağı, tuz, karabiber ve pulbiberi karıştırın. Tulum peynirli iç harç için tulum peyniri, tereyağı, yumurta ve kıyılmış maydanozu karıştırın. Dinlenmiş hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve avucunuzun ortasında çay tabağı büyüklüğünde, ince olacak şekilde açın. Hamurların yarısının ortasına kıymalı, yarısına tulum peynirli iç harçtan koyun. Peynirli lahmacunların ortasına dilimlenmiş kırmızı biber koyun. Lahmacunları yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında hamurların kenarı kızarana kadar pişirin ve sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:92942 • adı:İrmikli Fındık Lahmacunlar • gönderen:Romeo • indirme tarihi:28.05.2024 - 04:18