



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESME LAHMACUN

- 1 adet yaş ekmek hamuru (fırından)
- 250 gr yağlı kıyma
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet domates
- 10-15 dal maydanoz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Soğan çok ince doğranır. Domates rendelenir. Maydanoz kıyılır. Üzerine kıyma, karabiber, tuz ve pul biber ilave edilir ve karıştırılır. Hamur orta büyüklükte bir tepsi kadar açılır. Hamur yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Üzerine hazırlanan iç yayılır. 185 derece fırına verilir. Hamur pembeleşene kadar pişirilir. Servis sırasında iki kibrit kutusu büyüklüğünde kesilir.

