



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK HAMURUNDAN LAHMACUN

1 adet ekme  hamuru
1 bir su bardađı su
1 sođan
3 domates
200 gram kıyma
4 diř sarımsak
2 sivri biber
1 ay bardađı su
1 ay bardağı sıvı yağı
6 yaprak maydanoz

Ekme  hamurunun içine su ekleyip yumuşatın. zerine bir bez örtüp 15 dakika kadar bekletin. Küçük bezelere ayırıp ince Őekilde açın ve üzerini nemli bir bezle rtn. Domatesi rendeleyin, sivri biberi çok ince kıyıp, sarımsaklarla, kıymayla ve rendelenmiş soğanla harmanlayın. Bu i harcı hamurların üzerine paylaştırın. zerine su ve zeytinyağı gezdiren 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirip çıkartın. Fırınınızın içine bir kap su koyarsanız lahmacunlar çok kuru olmaz. Sıcak olarak ikram edin.