



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK HAMURUNDAN KOLAY LAHMACUN

4 tane Mayalı Ekmek Hamuru
250 gr Yağlı Kıyma
4 adet ince doğranmış Kuru Soğan
1 adet Domates
1 yemek kaşığı Salça
10 dal Maydanoz
1 yemek kaşığı Tereyağı
Tuz
Karabiber
Kırmızı Biber

Çiğ Kıyma, küçük küçük doğranmış soğan, domates, maydanoz, tereyağ, tuz, karabiber, kırmızı biber, biber salçası karıştırılarak iç hazırlanır.

Ekmek Hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır ve un serperek oklava ile açılır. Kıyması yayılır. Orta ısıllı Fırında pişirilir.

Sıcakken servis yapınız.