



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY LAHMACUN (EKMEK HAMURU)

- 1 ekmek hamuru
- 1 ay bardağı yoğurt
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 soğan
- 3 domates
- 4 diş sarımsak
- 2 sivri biber
- 200 gram kıyma
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 6 dal maydanoz

Ekmek hamuruna yoğurt ve yağ ekleyip yoğurun, gerekirse un ilave edin, 10 dakika kadar dinlendirin. Küçük bezelere ayırıp açın, üzerlerine nemli bir bez örtün. Domatesi, soğan ve sarımsağı rendeleyin, sivri biberi, maydanozu ince kıyın, hepsini kıymayla harmanlayın, iç harcını hazırlayın. Bu harcı hamurların üzerine paylaştırın. Üzerine bir miktar su ve zeytinyağını gezdirip 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirip çıkartın.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 27.10.2016