



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY LAHMACUN (GAZİANTEP)

Fırından alınmış 5 ekme hamuru
1 kg. yağlı kıyma
1 baş sarımsak
5 adet orta boy domates
3 baş maydanoz
4 adet sivri biber
1 çorba kaşığı bibier salçası
Karabiber
Tuz

Maydanoz, sarımsak ve biber ince kıyılır. Üzerine diğer malzemeler eklenir, hafif cıvık bir harç yapılır. Hazır ekme hamurları birleştirilir, yoğurulur. Hamurdan portakal kadar parçalar alınır, merdaneyle yuvarlak yemek tabağı kadar açılır. Hazırlanan harç hamurun üzerine yeteri kadar konur, yayılır. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında hamurun kenarı kızarana kadar pişirilir.

[ML® Lahmacun için tıklayın](#)



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 27.10.2016