



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LAHMACUN

İsteyene hamuru için  
Un, su, az maya ve tuz ya da  
4 adet lavaş ekmeđi  
1 su bardađı ayran  
İçi için:  
150 gram kıyma  
1 adet sivri biber  
1 çorba kaşığı salça  
1 çorba kaşığı nar ekşisi  
2 adet rende domates  
1 adet soğan  
Tuz, karabiber, bul biber

Öncelikle lavaş ekmeğini bardak ağzıyla yuvarlak kesip fırın tepsisine yerleştirin. Üzerini de ayranla iyice ıslatın. Hamuru kendiniz yoğurmak isterseniz un, tuz, su ve az mayayla hamuru yoğurun. Biraz dinlendirin ve bezelere ayırın, üzerine ayran sürün, kıymalı içi üzerine elinizle yedinir fırında pişirin. İçi için gereken malzemeyi bir kabin içinde karıştırın ve lavaş ekmeğilerin üzerine sürün. 200 derecedeki fırında 10 dakikada şişsak lahmacunları hiç hamur yoğurmadan hazırlayın.

