



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAVAŞTAN LAHMACUN

Meryem Sutekin

- 10 adet lavaş
- ½ kilo kıyma
- 1 tane soğan
- 4 tane sivri biber
- 1 tane domates
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı pulbiber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı tereyağı

Soğanı, biberi, sarımsağı, domatesi doğrayıcıya alıp iyice küçülene kadar cırpıyoruz. Çırtığımız malzemeleri bir kaba alıp kıymayı, baharatları, yağı, tuzu ekleyip karıştırıyoruz. 1 tane lavaş alıp iç harcımızdan lavaşın üzerine sürüyoruz. Lavaş ve iç harç bitene kadar aynı işlemi yapıp yağlanmış tepsimize ya da yağlı kağıt serilmiş tepsiye diziyoruz (lavaşlar büyük olduğu için birden fazla tepsiye ihtiyaç olabilir). Önceden ısıttığımız 180 derece fırında yaklaşık 10 dk kadar pişiriyoruz.

