



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY LAHMACUN (LAVAŞ)

- 4 adet lavaj ekmeđi
- 1 sođan
- 3 domates
- 250 gram kıyma
- 4 diş sarımsak
- 2 sivri biber
- 1 ay bardađı su
- 1 ay bardağı sıvı yağı
- 6 yaprak maydanoz

Öncelikle lahmacunun iini hazırlayın çünkü bu tarifte hamur yoğurmak yok. Domatesi rendeleyin, sivri biberi çok ince kıyıp, sarımsaklarla, kıymayla ve rendelenmiş soğanla harmanlayıp i harcını hazırlayın. Bu harcı da ıslatılmış lavaj ekmeğinin üzerine paylaştırın. zerine su ve zeytinyağı gezdirip 200 derecedeki fırında 15 dakika pişirip çıkartın. Sıcak olarak ikram edin.



Fotođraf "ilmeki" tarafından gönderildi. 30.09.2014