



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



Fotođraf "ilmeki" tarafından gönderildi. 30.09.2014