



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAVAŞTAN KOLAY LAHMACUN

Lahmacun Harcı İçin:

200 gram kıyma (tercihen dana ve kuzu karışık)

1 adet büyük soğan

2 diş sarımsak

2 adet domates

1 adet yeşil biber

1 adet kırmızı biber

Yarım demet maydanoz

1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı biber salçası

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kırmızı pul biber

1 çay kaşığı kimyon

1 yemek kaşığı zeytinyağı

Diğer Malzemeler:

6 adet lavaş ekmeği

Limon dilimleri (servis için)

Taze maydanoz (servis için)

Soğanı, sarımsakları, domatesleri, yeşil biberi ve kırmızı biberi ince ince doğrayın veya rondodan geçirin.

Maydanozu da ince ince kıyın.

Büyük bir karıştırma kabında kıymayı, doğranmış sebzeleri ve maydanozu birleştirin.

Domates salçası, biber salçası, tuz, karabiber, kırmızı pul biber, kimyon ve zeytinyağını ekleyin.

Tüm malzemeleri iyice karıştırarak homojen bir kıyma harcı elde edin.

Fırınınızı 200 dereceye ısıtın.

Lavaşları fırın tepsisine yerleştirin. Her bir lavaşın üzerine hazırladığınız kıyma harcını ince bir tabaka halinde yayın.

Tüm lavaşların üzerine eşit miktarda harç sürmeye özen gösterin.

Hazırladığınız lahmacunları önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 10-12 dakika, kıyma tamamen pişip lavaşlar hafifçe çıtırlaşana kadar pişirin.

Fırından çıkardığınız lahmacunları sıcak servis yapın.



