



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY LAHMACUN

1 kg. yufka  
1/2 kg. kıyma  
2 adet soğan  
1 demet maydanoz  
7-8 adet yeşil biber  
2 adet domates  
2 adet yumurta

Kıymayı, kıyılmış soğanı, biberi yağı bir tencereye koyup hepsini biraz kavurunuz.

Soğanları hafif kavrulunca kabukları soyulmuş, fındık büyüklüğünde doğranmış domatesi koyup biraz bununla kavurunuz. Ateşten alınca içersine maydanozu, karabiberi koyup karıştırınız.

Yufkaları yağlanmış bir tepsiye koyup aralarına hazırlanan içi koyup böylece yufka ve iç bitinceye kadar tepsiye diziniz. En üstteki yufkaya 2 yumurta ve 1/2 karışık erimiş yağ karıştırılmış yumurtayı sürünüz.

Önceden ısıtılmış fırında altı üste pembe renkte kızartıp sıcak servis yapınız.



Fotoğraf "TozPembe" tarafından gönderildi. 02.04.2015