



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY PATLICANLI LAHMACUN

- 1 adet ekmek hamuru
- 1 soğan
- 3 domates
- 200 gram kıyma
- 4 diş sarımsak
- 2 sivri biber
- 1 ay bardağı su
- 1 ay bardağı sıvı yağı
- 6 yaprak maydanoz
- 3 adet közlenmiş patlıcan

Ekmek hamurunu küçük bezelere ayırıp ince şekilde açın ve üzerine nemli bir bez örtün. Domatesi rendeleyin, sivri biberi çok ince kıyıp sarımsak, kıyma ve rendelenmiş soğanla harmanlayın. Bu harcı hamurların üzerine paylaşırın. Üzerine su ve zeytinyağı gezdirip 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirip çıkartın. Bu arada közlenmiş patlıcanı bıçak darbeleriyle ezip pişirdiğiniz lahmacunların içine yerleştirin. Lahmacunları katlayın ve sıcak olarak ikram edin. Yanında bol maydanozla servis edebilirsiniz.
