



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY UFAK LAHMACUN

2 adet ekmek hamuru (fırından)
250 gr yağlı kıyma
1 adet iri kuru soğan
2 adet domates
2 adet sivri biber
10-12 dal maydanoz
3 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz ve karabiber

Derin bir kabın içine domates ve soğan rendelenir. Üzerine ince kıyılmış biber, kıyma, maydanoz, yağ, tuz ve karabiber katılır, yoğrulur. Ekmek hamurundan yarım portakal kadar parçalar alınır. Unlu zeminde çay tabağı kadar açılır. Yüzeyine kıymalı iç yayılır, yağlanmış tepsiye dizilir. Öncedem ısıtılmış 190 derece fırında hamurların kenarları kızarana kadar pişirilir.