



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHM BİAJEEN (LÜBNAN)

<https://www.lezzetsirri.com>

Hanım Parmağı

1 paket yaprak hamuru
1 kg. kıyma
2 baş soğan
1 demet taze nane
2 tatlı kaşığı tarçın
1 tutam taze mercanköşk veya 1 tutam kuru mercanköşk
1/2 su bardağı çam fıstığı
1/2 su bardağı kuru üzüm
1 su bardağı taze kaşar rendesi
50 gr. tereyağı
2 çorba kaşığı sıvıyağ
2 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
kızartmak için sıvıyağ

Soğanları küçük küçük doğrayın. Tavadaki sıvıyağı kızdırıp içine soğanları çam fıstıkları ile atın. Hafif ateşte soğanlar saydamlaşmaya ve çam fıstıkları pembeleşinceye kadar kavurun. İçine kıymayı atın ve kavurmaya devam edin. Mercanköşkü ve naneyi ince ince kıyıp, kıymanın üzerine ilave edin. Eğer otları kuru kullanıyorsanız, olduğu gibi ekleyin. Bir karıştırıp, hemen yıkanmış üzümleri ve rendelenmiş taze kaşar peynirini tavaya atın ve hep birlikte karıştırarak kıyma iyice pişinceye kadar kavurun. Daha sonra tarçını, tuzu ve karabiberi koyup ateşten alın. Küçük bir tencerede tereyağını eritin. Hamur tahtasını unlayarak yaprak hamurunu 12 cm. eninde ve 20 cm. boyunda dikdörtgenler şeklinde kesin. Her parçanın üzerini tereyağı ile yağlayıp, dikdörtgenin dar ucuna 2 çorba kaşığı kadar hazırladığınız içten koyun. Kıymalı iç kenarlardan dökülmesin diye, iki kenardan biraz içine üzerine doğru katlayarak kalın rulolar halinde sarın. Tavadaki bol yağ kızdırın. Küçük bir parça hamuru içine atarak yağın kızgınlığını test edin ve hazırladığınız börekleri kızgın yağda altın rengi alıncaya kadar kızartın. Kızaran börekleri bir tabağa serdiğiniz kağıt peçetenin üzerine alın. Daha sonra servis tabağına dizerek sıcak sıcak servis yapın.

Not: Dilerseniz çıptığınız bir yumurta sarısını böreklerin üzerine sürerek 180 derecede, ortadan kızgın bir fırında 20 dakika kızartabilirsiniz.

[ML® Taboule için tıklayın](#)