



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHMACUN BÖREĞİ

3 hazır yufka
İçi için:
350 gr kıyma
2 domates
1 büyük soğan
2 yeşil biber
1 kırmızı biber
Yarım demet maydanoz
3 diş sarımsak
2 yemek kaşığı salça
Yarım çay bardağı sıvı yağı
Tuz
Karabiber
Pulbiber
Kimyon
Sosu için:
1 yumurta
1 çay bardağı süt
Yarım çay bardağı sıvı yağı

Geniş bir kap içerisine kıyma ve minik doğranmış sebzeleri ekleyin.

Daha sonra sarımsak, tuz, salça ve baharatları ekleyerek iyice harmanlayınız.

Bu sırada bir yandan da sosumuzu hazırlayınız.

Fırın tepsisine yağlı kağıt serdikten sonra 1 adet yufkayı tepside dışarı taşıyacak şekilde yerleştirin sosumuzu fırçayla sürünüz.

Üzerine 2. yufkayı da ekledikten sonra tekrar sos sürünüz.

Son yufkamızı da aynı işlemi geçirdikten sonra dışta kalan kısımları içe doğru düzelterek harcınızı ekleyiniz.

180 derecelik fırında iç malzeme kızarana dek pişirme işlemine devam ediniz.

Bu işlemi kontrollü bir şekilde yapmanız gerekiyor.

Pişen lahmacunu fırından çıkarttıktan sonra soğumasını bekleyiniz.

Soğuyan lahmacun böreğini rulo şeklinde sararak dilimleyiniz.

Kolay bir şekilde servis edebilirsiniz.



