



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAHMACUN (GAZİANTEP)

500 gram yağlı zırh kıyma
100 gram kuyruk yağı ince çekilmiş
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
2 adet kırmızı biber
2 adet yeşil biber
1/2 demet maydanoz
4 diş sarımsak
1 adet domates
1 tatlı kaşığı sumak
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
Hamuru için:
250 gram un
1,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı zeytinyağı

Kıyma ve kuyruk yağı hariç tüm malzemeleri robottan geçirin.
Baharatlarını ekleyip, karıştırın.
Robottan geçirdiğiniz malzemeleri kıyma ve kuyruk yağıyla birleştirip yoğurun.
Geniş bir kaba unu eleyin.
Elediğiniz unun içine kuru mayayı, tuzu ve zeytinyağını ekleyin.
Oda sıcaklığındaki suyu unun üzerine azar azar ekleyerek hamuru yoğurun.
Ele yapışmayacak kıvama gelince hamuru dinlenmeye bırakın.
Yapımı için;
Dinlenen hamurdan, cevizden büyük olacak şekilde bezeler koparıp, yuvarlayın.
Oklava yardımıyla ileri geri olacak şekilde hamuru açın.
Açtığınız hamurun üzerine hazırladığınız harcı eşit miktarda yayın.
Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine hazırladığınız lahmacunları dizin.
Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında ızgara ayarı açık şekilde kızarıncaya kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:157288 • adı:Lahmacun (Gaziantep) • gönderen:Doctor • indirme tarihi:31.03.2025 - 17:04