



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHMACUN (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Yarım kg kuyruk yağlı kıyma
2 soğan
3-4 diş sarımsak
1 bağ maydanoz
1 yemek kasığı biber salçası
1 çay kasığı karabiber
1 tatlı kasığı pul biber
3 yemek kasığı yemeklik yağ
Tuz

İçin hazırlanışı:

Bol kuyruklu lâhmacun yumusak olur. Ayrıca yağ koymaya pek gerek kalmaz. Yarım kg kuyruk yağlı kıyma hazırlanır.

Lâhmacunda kıyma/yesillik oranı 1/1 olmalıdır. Bu orana bağlı kalınarak 2 soğan, 3-4 diş sarımsak, 3-tane olgun ve kırmızı domates, 5-6 yeşilbiber, 1 bağ maydanoz çok ince doğranır.

Üzerine 1 yemek kasığı biber salçası, tuz, karabiber, pul biber konur (Fazla acılı isteyenler yaprak biberi artırırlar). İstenirse biraz yağ konur.

Yukarıdaki malzemeler iyice karıştırılır. Bir tepsiye konduktan sonra temiz bir beze çıkınılanarak ya da bir kâğıtla kapatılarak fırına gönderilir.

Fırında mayalı hamurlar incecik açılır ve üzerlerine iç konarak ve avuç içiyle yassılanarak düzgünce yayılır. Özel fırıncı kürekleriyle fırına sürülür.

Evlerde pek uygulanmasa da çarşı lâhmacunlarında içe az patlıcan (çok ince doğranmış olarak) konur. Böyle lâhmacunlar yumusak düşer.

Lâhmacunun yanında salata ve ayran bulundurulur. Lâhmacunun arasına koymak için de pervaz hazırlanmalıdır. Lâhmacunun arasına koymak için söğürme de pisirilebilir.

Not: Yarım yüzyıl öncenin Maraş'ta lâhmacun denmez, börek denirdi ve biraz daha küçük yapıldı. Bu işlerle uğrasanlara börekçi denirdi. Simdilerde Maraş'ta da lâhmacun denmektedir. Lâhmacun Arapça leh ve macun sözcüklerinin birleşmesinden oluşmuş olup etli hamur anlamına gelir. Kentimizde lâhmacun çarşı fırınlarında, lokanta fırınlarında yapılmaktadır. Bir kasaba lâhmacun söylediğinizde etini ve sebzesini hazırlar, fırına vererek pisirtir. Cenaze yemekleri gibi toplumsal yemeklerde lâhmacun göndermek hem hazırlamak açısından, hem de yiyenler açısından bulasık yıkama sıkıntısı olmadığı için öteki yemeklere yeglenmektedir.



Fotoğraf "Murat Çelik" tarafından gönderildi. 25.04.2020