LAHMACUN

Melisa Üryan

2,5 su bardağı un
1 çay kaşığı instant maya
1,5 çay kaşığı tuz
200 ml ılık su
1 yemek kaşığı zeytinyağı
İçi için:
350 gr yağlı kıyma
1 adet büyük kuru soğan
3-4 diş sarımsak
½ demet maydanoz
2 adet domates
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon

Unu bir kabın içine eliyoruz, maya ve tuzu ekleyip harmanlıyoruz. Ilık suyun içine zeytinyağını koyuyoruz. Unun ortasını havuz şeklinde açıp suyu içine döküyoruz. Hepsini harmanlıyoruz, tezgahı ve elimizi unlayıp elastik ve yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğuruyoruz. (10-15 dk) kabımızın içini yağlayıp hamurumuzu kaba aktarıp üstünü kapatıp iki katı olana kadar dinlendiriyoruz (30-45 dk) hamuru unlanmış tezgaha alıp eşit parçalara bölüyoruz. Her parçayı merdane ile ince bir şekilde açıyoruz. Açtığımız hamurun içine harcı elimizle eşit şekilde bastırarak yayıyoruz. Fırının ızgara bölümünü açıyoruz maksimum sıcaklıkta. Teflon tavamızı ısıtıyoruz. Lahmacunu tavaya koyup altı hafif kızarana kadar pişiriyoruz. Sonra ızgara bölümüne koyuyoruz. (kapak hafif açık kalacak) kenarları hafif kızarınca hemen çıkartıp ikiye katlayıp üstüne havlu örtüyoruz.

© lezzetler.com tarif no:117774 • adı:Lahmacun • gönderen:makbule hürgün • indirme tarihi:07.05.2024 - 14:50