



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHMACUN

5 su bardağı un
1 yemek kaşığı tuz
Su
Üzeri için;
400 gr. kıyma
2 adet kuru soğan
1 adet kırmızı biber
2 adet sivri biber
2 adet domates
Yarım bağ maydanoz
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı pul biber
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Tuz

Yoğurma kabına un ve tuz alınır, su eklenerek orta yumuşaklıkta bir hamur hazırlanır. Üzeri kapatılarak yarım saat dinlendirilir.

İç için, bütün sebzeler küçük küçük doğranır. Bir yoğurma kabına doğranan bütün sebzeler alınır, kıyma, sıvı yağ, pul biber ve tuz da alınarak yoğrulur. İç yarım saat dinlendirilir.

Dinlenen hamurdan limon kadar, takribi 15 adet pazu yapılır.

Her pazu altına ve üstüne un serilerek servis tabağı büyüklüğünde açılır.

Açılan hamurların üzerine kaşık yardımıyla yeteri kadar iç serilir.

Hazırlanan lahmacunlar yağsız tavada, tavanın üzeri kağıtla ya da kapakla kapatılarak pişirilir.

