



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAHMACUN

Hamur için :

4 su bardağı un

1,5 su bardağı su

1 paket Pakmaya Instant Maya (10 g)

1 tatlı kaşığı tuz

İç Malzemesi için :

200 g kıyma

3 adet domates

1 adet doğranmış soğan

1/2 tatlı kaşığı tuz

1/2 tatlı kaşığı karabiber

Fırını önceden 200 derece ısıtın.

Unu ve mayayı bir kaba koyun. Diğer malzemeleri ekleyerek karıştırın ve yumuşak bir hamur elde edin.

Üzerini örterek 30 dakika kabarmaya bırakın.

Hamuru 2 dakika daha yoğurun ve sekiz parçaya ayırın.

Her parçayı yuvarlayın, 10 dakika dinlendirin.

Unlanmış tezgahta, merdane yardımı ile yuvarlak şekilde açın. İç malzemeleri karıştırın ve hamurların üzerine yayın.

Tepsi üzerine dizilen lahmacun hamurlarını 200° C'lik önceden ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin.

