



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHMACUN

<https://multicooker.com>

Mayalı hamur 600 gr
Kıyma 350 gr
Domates 300 gr
Soğan 100 gr
Tereyağı 10 gr
Süt 30 ml
Chili biber 10 gr
Maydanoz 10 gr
Paprika (pul biber) 6 gr
Tuz
Baharatlar

Domatesleri kaynar suya atıp kabuğunu soyun. Sebzeleri ve maydanozu bıçakla doğrayın. Kıyma, sebzeleri, maydanoz, pul biber, tuz ve baharatları ayrı kapta karıştırarak homojen hale getirin.

Hamuru 100 gr'lık parçalara bölün ve kap ebatları büyüklüğüne eşit hamuru açın. Her bir parçaya süt sürün. Her hamur parçasının üstüne ince tabaka kıyma koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine tereyağı sürün ve hazırladığınız lahmacunu yerleştirin. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu HAMUR İŞİ pişirme süresini 40 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin.

