



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EVDE LAHMACUN

<https://www.sabah.com.tr>

250 gr kıyma
1,5 diş sarımsak
40 gr acı biber salçası (Tercihen)
40 gr tatlı biber salçası
1,5 çay kaşığı Birecik toz biber
125 gr kuyruk
Yarım demet maydanoz
40 gr nar ekşisi
50 gr ceviz
125 gr soğan
1,5 çay kaşığı toz biber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
50 gr tuz
550 gr domates
50 gr sivri biber
50 gr kırmızı acı biber (Tercihen)

Öncelikle boş bir kabın içerisine 250 gram kıymanızı boşaltınız. Daha sonra malzemeler listesinde yer alan sebzeleri ince ince kıyın. Sebzeleriniz kıyıldıktan sonra kıymalı kabın içerisine boşaltın. Biraz karıştırdıktan sonra sırasıyla karabiber, kimyon, toz biber ve son olarak tuzu ilave edin. Ardından eldiven yardımı ile iyice karıştırınız. Hamurunuzu ince bir şekilde açtıktan sonra lahmacun içini ekleyin ve fırına verin. Çok gevrek istiyorsanız hamur piştikten sonra biraz daha bekleyin.

