



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

LAHMACUN

Hamuru için:

1 kilogram un
6 su bardağı su
1 paket kuru maya
1 yemek kaşığı tuz

Harcı için:

500 gram kuzu kıyma
200 gram dana kıyma
5 adet kuru soğan
5-6 adet domates
4-5 adet yeşil biber
1-2 adet kırmızı biber
2 demet maydanoz
1 baş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı karabiber
1 su bardağı zeytinyağı
2-3 yemek kaşığı pul biber
Tuz

Mayayı az miktarda ılık suyla eritin.

Unun ortasını havuz şeklinde açarak önce mayalı suyu bu açıklığa dökün ve karıştırın.

Ardından azar azar su ilave ederek hamuru yoğurun ve yumuşak bir kıvam elde edince üzerini kapatıp mayalanması için kenara alın.

Bu esnada lahmacunun harcını hazırlayın.

Maydanozları yıkayıp ince ince doğrayın.

Biber, sarımsak ve domatesleri çok ince doğrayın ya da mutfak robotundan geçirin.

Soğanları rendeleyin ya da robottan geçirin.

Süzgece aktardığınız soğanları soğuk suyla iyice yıkayıp elinizle sularını sıkın.

Maydanoz, biber, sarımsak, domates, soğan, salçalar, kıyma ve baharatları yoğurma kasesinde karıştırın.

Son olarak sıvı yağı da ilave edip hepsini güzelce harmanlayın. Lahmacun içiniz hazır.

Hamuru unlanmış tezgaha alıp eşit parçalara bölün.

Her parçayı merdane ile çok ince açın.

Açtığınız hamurun üzerine harcı eşit şekilde bastırarak yayın.

Fırının ızgara bölümünü en yüksek sıcaklıkta açın.

Yapışmaz tavayı ısıtıp lahmacunu içine koyun.

Tavadaki lahmacunun altı hafif kızarana kadar pişirin ve fırının ızgara bölümüne koyun.

Kenarları hafif kızarıncaya çıkararak ikiye katlayın.

Sıcak olarak servise sunun.



© lezzetler.com tarif no:146873 • adı:Lahmacun • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:29.03.2025 - 01:37