



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHMACUN

Hamuru için:

500 gramun

1/2 paket yaş maya

200 gramsu

10 gram tuz

İçi için:

500 gram dana kıyma

1 adet soğan

1 diş sarımsak

1 adet domates(kabuğu soyulup, doğranmış)

1 adet yeşil biber(doğranmış)

1 yemek kaşığı biber salçası

1 yemek kaşığı domates salçası

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı pul biber

1/2 demet maydanoz(kıyılmış)

İç harç için, öncelikle soğan ve sarımsağı birlikte mutfak robotundan geçirin.

Bir kaptaki kıyma, robottan geçirdiğiniz soğan ve sarımsak, domates, biber, salçalar, tuz, karabiber, pul biber ve kıyılmış maydanozu karıştırın.

Hazırladığınız harcınızı dolaba kaldırın.

Hamuru için, unu geniş bir kaba eleyin.

Bir parça su yardımı ile yaş mayayı sulandırın.

En son tuzu ilave edecek şekilde hamuru yoğurun. Bezeler halinde hafif unlanmış tezgahta üzerini nemli bezle mayalandırmaya bırakın.

Fırını 170 derece fansız programa ayarlayın.

Mayalanan bezeleri oklava veya merdane yardımıyla inceltin.

İç harcı incelttiğiniz hamurlara paylaştırın ve fırında dilediğiniz ölçüde kızarana kadar pişirin.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 11.01.2022

