



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAHMACUN

Hamuru için:  
6 su bardağı un  
2.5 su bardağı ılık su  
½ çay bardağı sıvı yağ  
1 paket kuru maya  
1 yemek kaşığı şeker  
1.5 tatlı kaşığı tuz  
İç harcı için:  
300 gr kıyma  
2 soğan  
2 domates  
4 yeşilbiber  
3 diş sarımsak  
Sıvı yağ

Öncelikle lahmacun hamurunun iç harcını hazırlayın.  
Geniş bir tencereye sıvı yağı alın, üzerine ince kıyılmış soğanı ekleyin.  
Soğanlar pembeleşince, kabuğu soyulmuş ve ince doğranmış domatesi ekleyin.  
Ardından yeşil biberi ve ince kıyılmış sarımsağı tencereye alın.  
Kıymayı da ekleyip iyice karıştırın, kapağını kapatıp pişmeye bırakın.  
Pişen iç harcı soğumaya alın.  
Lahmacun hamuru için mayayı aktiveleyin.  
Ilık su, maya ve şekerini bir kaptaki karıştırın ve sıcak bir fırın üzerinde mayalanmaya bırakın.  
Geniş bir kaba elenmiş unu, sıvı yağı ve tuzu alın.  
Hamuru iyice yoğurun ve dinlenmeye bırakın. Dinlenmiş hamuru bezelere bölün.  
Bezeleri oklava yardımıyla açın. Kenarlarını katlayın.  
Yağlı kağıt kaplı tepsiye mısır unu serpin. Üzerine hamuru alın ve iç harcını ekleyin.  
Hamurun kenarlarını yağlayın ve 180 derece fırında kenarları ve altı kızarana kadar pişirin.

