



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHMACUN

<https://acunn.com>

300 gr dana kıyma, köftelik orta yağlı
1 adet rendelenmiş soğan
1 yemek kaşığı dolusu biber salçası
2 adet rende domates
1 avuç ince kıyılmış maydanoz
1 tutam pul biber
1 dolu çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı tatlı toz kırmızı biber
2 yemek kaşığı su
Hamuru için:
300 gr un (13 tepeleme kaşık)
1 su bardağından biraz az su (yaklaşık 200 ml)
2-3 gr yaş maya
1 çay kaşığı tuz
1 tutam şeker

Hamuru için, suyun içinde maya ve şekerini karıştırın. Karıştırma kabına unu ve tuzu alın. Ortasını havuz gibi açın ve mayalı suyu dökün. Çatal yardımıyla undan parçalar alarak karıştırın. Daha sonra elinizle yoğurarak hamur kıvamına getirin. En az 1/2 saat mayalanmaya bırakın.

Hamur mayalanırken; iç harcı için kıymayı, rende soğanı, kıyılmış maydanozu, biber salçasını, pulbiber, toz kırmızı biber ve tuzu 2 yemek kaşığı suyla beraber bir kaba alın ve iyice karıştırın.

Mayalanan hamuru istediğiniz büyüklükte bezelere ayırın.

Her bir bezeyi merdane yardımıyla ince yuvarlak açın. Açtığınız hamurlara iç harcı kaşığının tersiyle yayın.

Fırını 220 derecede fırın tepsinizle beraber ısıtın.

Lahmacunları kızmış tepside yaklaşık 5-7 dakika pişirin.

Sıcak olarak yanında yeşillik ve limon ile servis edin.

