



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAHMACUN

1/2 kg. un  
2 çorba kaşığı kuru maya  
1/2 kg. yağlıca kıyma  
1 bardak su  
Tuz  
1 soğan  
1 demet maydanoz  
1/2 kahve fincanı domates salçası  
1 tatlı kaşığı acı kırmızı pul biber  
100 gr. çekilmiş kuyruk yağı

Bir çukur kaba tuzu, suyu, mayayı koyarak karıştırın. Sonra unu ilave edin ve yoğurun. Daha sonra üzerine nemli bez örttüğünüz hamuru 1/2 saat kadar dinlendirmeye bırakın. Hamuru sıcak bir yere bırakırsanız daha çabuk mayalanır. Sonra hamuru alıp yine yoğurunuz ve portakal büyüklüğünde parçalara ayırın. Yine üzerine bez örtüp mayalanmaya bırakın. Öte yanda kıymayı, maydanozları, çekilmiş kuyruğu, rendelenmiş soğanı, tuz ve salçayı karıştırarak bir iç hazırlayınız. Hazır olmuş olan hamurları alarak 12 cm. kalınlığında yuvarlak pideler haline getirip yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine hazırladığınız içi eşit miktarlarda bölüştürün. Çok sıcak fırında nar gibi olana kadar pişirin.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 14.12.2021