LAHMACUN

https://www.aksam.com.tr

Hamuru İçin:
3 su bardağı un
Alabildiği kadar su
1 tutam tuz
İçi için:
200 gram dana kıyma
1 kırmızı kapya biber
1 çarliston biber
Yarım demet maydanoz
2 adet domates
4 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı pul biber
Garnitürü için:
1 adet patlıcan
1 adet limon
8 yaprak roka
8 dal maydanoz
Tuz
Karabiber

Un, tuz ve suyu karıştırarak hamur haline gelene kadar yoğuruyoruz, ardından 5-10 dakika dinlendiriyoruz. Kırmızı kapya biber, çarliston biber, domates, maydanoz ve sarımsağı doğrayarak zırhtan geçiriyoruz. Daha sonra karıştırma kabına kıyma ve sebze karışımını ekliyoruz. Ardından tuz, pul biber ve karabiber ekleyerek iç harcımızı karıştırıyoruz.
Dinlenen hamurdan bezeler alarak açıyoruz. Açtığımız lahmacun hamurlarının üzerine iç harcı ekleyerek 180 derecede yaklaşık 8 dakika pişiriyoruz.
Pişen lahmacunla servis etmek için patlıcanımızı közlüyoruz. Közlenen patlıcana tuz, karabiber, zeytinyağı ve limon ekliyoruz. Lahmacunun arasına patlıcan, doğranmış maydanoz ve rokayı ekleyerek sarıyoruz ve dilimleyerek sunum yapıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:157406 • adı:Lahmacun • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:02.05.2024 - 19:51