



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHMACUN

<https://www.aksam.com.tr>

Hamuru İçin:

3 su bardađı un

Alabildiđi kadar su

1 tutam tuz

İçi için:

200 gram dana kıyma

1 kırmızı kapyra biber

1 arliston biber

Yarım demet maydanoz

2 adet domates

4 diř 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 kapyra biber, arliston biber, domates, maydanoz ve sarımsağı doğrayarak zırtan geçiriyoruz. Daha sonra karıştırma kabına kıyma ve sebze karışımını ekliyoruz. Ardından tuz, pul biber ve karabiber ekleyerek i harcımızı karıştırıyoruz.

Dinlenen hamurdan bezeler olarak açıyoruz. Açtığımız lahmacun hamurlarının üzerine iç harcı ekleyerek 180 derecede yaklaşık 8 dakika pişiriyoruz.

Piřen lahmacunla servis etmek için patlıcanımızı kzlıyoruz. Kzlenen patlıcana tuz, karabiber, zeytinyağı ve limon ekliyoruz. Lahmacunun arasına patlıcan, doğranmiş maydanoz ve rokayı ekleyerek sarıyoruz ve dilimleyerek sunum yapıyoruz.



