



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

LAHMACUN

Hamuru için:

2 su bardağı tam buğday unu

3 su bardağı normal un

1 tatlı kaşığı instant maya

1 çay bardağı süt

1 çay kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

1 su bardağı kadar ılık su

İçi için:

350 gram kıyma

2 tane orta büyüklükte domates

2 tane orta büyüklükte soğan

1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı biber salçası

Maydanoz

Karabiber

Tuz

Kimyon

Pul biber

Toz şeker ve tuzu bir yoğurma kabına koyup instant mayayı ekleyin ve bir iki dakika bekleyin.

Kıvama gelene kadar üzerine tam buğday ve normal beyaz un ekleyin.

Hamur kıvama geldikten sonra hamurun üzerini sarın.

Hamurunuz hazır olduktan sonra avuç içi boyutunda parçalar koparın ve kenara alın.

Soğanları birkaç parçaya bölün ve robot tan geçirin.

Domateslerin kabuklarını soyun ve onları da robot tan geçirin.

Robot tan geçirdiğiniz bu karışımı bir kaba alın.

Maydanozu ince ince kıyın ve kaba ekleyin.

Domates ve biber salçalarını kaba ekleyin.

Kaba son olarak baharatlarınızı ekleyin ve iyice karıştırın.

Düz bir zemine biraz un serpin ve hazırladığınız hamur parçalarını bir merdane yardımı ile açın.

Bir köşede hazırladığınız lahmacun içini hamurun iç kısımlarına nazikçe yayın.

Fırınızı önceden 230 dereceye ayarlayın ve ısıtın.

Lahmacunlarınızı bir yağlı kâğıdın üzerine yerleştirin ve tepsinizi önceden ısıttığınız fırının içine koyun.

Ortalama olarak 10 dakika sonra lahmacununuz hazır demektir.

Lahmacununuz hazır olunca diğer lahmacunu fırına atın.



© lezzetler.com tarif no:157710 • adı:Lahmacun • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:29.03.2025 - 02:37