



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHMACUN

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

Hamur için:

- 2 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 1 çay aşığı toz şeker
- 1 çay bardağı yoğurt

Harç için:

- 1 adet kuru soğan
- 2 adet domates
- 4 adet sivri biber
- 300 gr. kıyma
- 1 tatlı kaşığı ezilmiş sarımsak
- 1 çay bardağı kıyılmış maydanoz
- 1 tatlı kaşığı karabiber

Tuz

Üzeri için:

- 1 adet kuru soğan
- Dilimlenmiş limon

Harç için, soğanı, sivri biberi, domates ve maydanozu çok ince kıyın. Diğer harç malzemeleriyle karıştırarak yoğurun.

Maya, toz şeker ve ılık suyu karıştırıp hacmi iki katına çıkana kadar bekletin. Hamur malzemelerini geniş bir kaba alıp mayayla beraber yoğurun. Yumurta büyüklüğünde parçalar kopartıp unlanmış tezgahta, yarım parmak kalınlığında açın.

Ortasına kıymalı harcı paylaştırıp 200 derecede ısıtılmış fırında, kızarana kadar pişirin. Kıyılmış soğan ve limon dilimleri ile servis yapın.

