



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAHMACUN

Hamuru İçin:

3 su bardađı un,

Yaş Maya(1 tatlı kaşığı)

Tuz

Su

İçi İçin:

400 gr kıyma

1 adet orta boy soğan

1 orba kaşığı biber salçası

1 orba kaşığı domates salçası

Yarım ay bardağı sıvı yağ

1 ay bardađı su

Maydanoz

Bir kaba un koyarak ortası açılır.

Yaş maya ilave edilir ve suyla inceltilerek özdürölür.

Tuzu da ekleyerek hamuru yoğurulur.

Hamur kabarması için bırakılır.

Tüm i malzemeleri doğrayıp hazırlayarak hepsi karıştırılır. (köfte harcı gibi)

Kabaran hamurdan 6 parça çıkarılarak her parça merdane yardımıyla açılır.

Hazırlanan karışım hamurun üzerine yayılır.

Yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye dizilir ve 220°C de pişirilir.

Servise hazırdır.

