



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAHMACUN

İç harcı için:

2 adet kırmızıbiber

3 adet yeşilbiber

2 adet orta boy soğan

1 demet maydanoz

2 adet domates

1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı biber salçası

½ çay kaşığı pul biber

1 çay kaşığı toz kırmızıbiber

1 çay kaşığı tuz

1 çay bardağı sıvı yağ

¼ çay bardağı su

500 gram yağlı dana kıyma

Hamuru için:

5 su bardağı un

2 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı toz şeker

Bir mutfak robotunun içinde iç harcı için baharatlar, salça sıvı yağ ve kıyma hariç tüm malzemeleri alın ve çekin. Maydanozları en son ilave edin.

Rondonun içinden büyükçe bir kaba aldığınız harca baharatları, salçayı ve sıvı yağı ekleyip iyice karıştırın.

Son olarak kıymayı ekleyerek güzelce yoğurun. Lahmacunun lezzetli olması için harcınızın cıvık bir kıvamda olması gerekir. Yeteri kadar cıvık bir kıvamda değilse, biraz su ekleyebilirsiniz.

Harcınız dinlenirken, hamurunuzu yapmaya başlayın. Suyu bir kaba dökün, üzerine tuz ve şekeri ilave ederek güzelce karıştırın. Azar azar da un ilave edin.

Unu yavaş yavaş suya ekleyerek orta sertlikte bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamurunuz orta sertliğe ulaşınca tezgahın üzerine alıp en az 5 dakika daha yoğurun.

Hamuru bir silindir haline getirip eşit parçalara bölün. Aynı büyüklükte lahmacunlar yapabilmek için hamurlarınızın ağırlığı da eşit olmalıdır.

Eşit büyüklükte ayırdığınız bezelerin üzerini hafif nemli bir mutfak beziyle örtüp en az 1 saat dinlenmeye bırakın.

Bu sırada, fırınınızı 250 derece fanlı ve alt üst açık olacak şekilde açın ve güzelce ısıtın.

Mutfak tezgahının üzerine biraz un serperek bezelerinizi teker teker açmaya başlayın. Hamurunuzu mümkün olduğu kadar ince açmaya çalışın.

İnce açtığınız hamurun üzerine lahmacun harcını kenarlarına da gelecek şekilde güzelce yayın. Harcınızın sulu olmasına özen gösterin. Kenarları boş bırakmayın.

Lahmacunu yağlı kağıt üzerine alın. Önceden 250 derece alt üst fanlı ısıttığınız fırının tabanına yağlı kağıtla birlikte yerleştirin.

Pişirirken kürek benzeri bir mutfak gereciyle lahmacunun altını kontrol edin, hafifçe yanık olduğu zaman fırından çıkarıp diğer hazırladığınız lahmacunları fırına yerleştirebilirsiniz. Her bir lahmacunu fırın performansınıza göre 7-10 dakika arası pişirebilirsiniz.

Ardından çıkarıp sıcak sıcak servis edin.

