



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAHMACUN

Somer Sivriođlu

3 su bardađı un
1/5 su bardađı su
Yarım tatlı kaşığı tuz
Bir ay kaşığı toz Őeker
İçi için:
250 gram yağlı kıyma
1 adet kırmızı biber
1 adet yeşil biber
1 adet orta boy sođan
1 adet orta boy domates
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
Yarım ay bardağı sıvı yağ
1 ay kaşığı tuz
1 ay bardađı su

İ malzemeye ait her Őeyi yoğurun. İsteyen rondodan da geçirebilir.
Akabinde bir kabin içerisine unu tuzu Őekeri koyun karıştırın. Azar azar su dökerek yoğurun.
Kıvamı sertten biraz yumuşak olacak Őekilde oluncaya kadar yoğurun.
Sonra hamuru parçalara ayırın.
Her birini merdane ile amaya bařlayın.
Fırını o sırada 250 derece ısıtın.
Karışımdan az az alıp açtığınız hamurların izerine yayın.
Isıtılmış fırının içine koyun.
Ortalama 10 dakika da piřirin.
Soğanları ince ince kesip biraz tuz ve sumak dökerek karıştırın.
Tabaka koyduğunuz lahmacunlarla beraber sumaklı soğanı servis edin.



