



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## LAHMACUN

Hamur:

500 gram un

1 ay bardağı sıvı yağ

1 ay bardağı yoğurt

Yarım ay bardağı su

Yarım paket yağ maya (veya 1 tatlı kaşığı kuru maya)

1 tatlı kaşığı tuz

İç Harcı:

300 gram kıyma

2 orta boy soğan

2 diş sarımsak

2 yemek kaşığı biber salçası

2 yemek kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı pul biber (isteğe bağlı)

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı kimyon

Üzeri İçin:

2-3 yemek kaşığı sıvı yağ

Domates ve yeşillikler (marul, maydanoz, vs.)

İlk olarak hamuru hazırlamak İçin, unu derin bir kaba alın. Ortasını havuz gibi aın.

Yağı, yoğurdu, suyu, tuzu ve mayayı ekleyin. İyice yoğurun ve ele yapışmayan bir hamur elde edin.

Hamuru örtün ve yaklaşık 30 dakika kadar dinlendirin.

Hamur dinlenirken İç harcı hazırlayın. Soğanları rendeleyin, sarımsakları ezin.

Kıyma, soğan, sarımsak, salçalar, tuz ve baharatları bir kasede karıştırın.

Dinlenen hamuru 10 eşit parçaya bölün ve her parçayı ince bir şekilde aın.

Lahmacunları fırın tepsisine yerleştirin. Her bir lahmacunun üzerine İç harcı yayın.

200°C önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 10-15 dakika pişirin, lahmacunlar altları kızardığında hazır olur.

Piştikten sonra sıcakken üzerlerine sıvı yağ sürün.

Lahmacunları domates ve yeşilliklerle servis yapın.



