



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHMACUN

300 gram kıyma
3 adet karpas biber
3 adet domates
4 adet soğan
1 baş sarımsak
Yarım demet maydanoz
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
Yarım çay bardağından biraz fazla zeytinyağı
1 yemek kaşığı kırmızı toz biber
1 yemek kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
1.5 yemek kaşığı isot
Tuz
Hamur için;
500 gram un
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 yemek kaşığı tuz

Öncelikle robottan soğan, sarımsak, domates maydanoz kırmızı ve yeşil biberleri incecik olacak şekilde kesin. Alternatif olarak küçük küçük doğrayabilirsiniz.

Yağını ve baharatlarını ekledikten sonra özleşene kadar yoğurun. İçi hazırladıktan sonra üzerini kapatıp bekletme esnasında hamurunuzu hazırlamaya geçebilirsiniz.

Un, su ,süt, tuz bir kaba alınıp hamuru yoğurun. Poğaçaya hamuru gibi hamurlara kıyasla daha sert bir hamur elde etmeniz gerekiyor.

Yoğurduğumuz hamuru bezeler halinde 15 dakika dinlendirin. İstedığınız büyüklükte açabilecek kadar bezelere ayırın.

Hamuru açabildiğiniz kadar ince açın üstüne iç harcını serin.

Önceden ısıtılmış 220 derece fırında 7 dakika tutup altını da 3 dakika kadar teflon tavada kızartabilirsiniz.

Pişen lahmacunları yapışmaması için üst üste değil, harçlı olan bölümleri birbirine bakacak şekilde dizin.

Ardından servis edebilirsiniz.



