



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHMACUN

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamur İçin:

4 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı şeker

1 paket instant maya

1,5 su bardağı ılık su

İçi İçin:

300 gram kıyma

2 orta boy soğan

2-3 yeşil biber

2 domates

3 diş sarımsak

Yarım demet taze maydanoz

2 yemek kaşığı domates salçası

2 yemek kaşığı biber salçası

Yarım çay bardağı sıvı yağ

Karabiber, pul biber, tuz

Hamur için un geniş bir kaba alınır. Ortası havuz gibi açılır. Ortaya tuz, şeker ve maya eklenir. Üzerine ılık su eklenip karıştırılır. Hamur yoğrulabilir kıvama gelene kadar un ilavesi yaparak yoğrulur. Hamurun üzerini örtülüp, sıcak bir yerde mayalanmaya bırakılır. Hamur iki katına çıkınca hazır hale gelir.

İç harcı için, kıyma, soğan ve sarımsak, yeşil biber eklenip yoğrulur ardından Rendelenmiş domatesler eklenir. Kalan iç harç malzemeleri de eklenerek iyice karıştırılır.

Mayalanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp, un serpilmiş bir zeminde ince bir şekilde açılır. Açılan hamurların üzerine iç harç sürülür ve yağlı kağıt serili tepsiye yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında, lahmacunlar altın sarısı renk alana kadar pişirilir.

