



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHMACUN

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

İç harcı için;
1 adet soğan
1 adet yeşil biber
1 adet kırmızı biber
2 adet domates
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı dolusu salça
1 tutam maydanoz
500g kıyma
1'er tatlı kaşığı kırmızı toz biber ve pul biber
1'er çay kaşığı karabiber ve kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
Hamuru için;
4 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker
2 su bardağı su

Lahmacunumuzun iç harcı için bir kaç parçaya böldüğümüz soğanı, yeşil ve kırmızı biberi rondodan geçirelim. Daha sonra doğradığımız domatesi, sarımsağı, salçayı ve maydanozu da ekleyerek tekrar rondodan geçirelim. Hazırladığımız bu karışımı uygun bir kap içerisine alalım ve üzerine kıymayı, baharatları ve tuzu da ilave ederek tüm malzemeleri elimizle güzelce karıştıralım.

Güzel bir kıvam alan harcımızın üzerine streçleyerek buzdolabında dinlenmeye bırakalım.

Harcımız dinlenirken bizde hamurumuzu hazırlayalım. Lahmacun hamuru için uygun bir yoğurma kabına aldığımız unun üzerine tuz ve şekeri ekleyerek şöyle bir karıştıralım ve ortasını çukurlaştıralım.

Açtığımız çukura suyu dökelim ve kenar kısımlardan un alarak hamurumuzu yoğurmaya başlayalım.

Pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurma işlemine devam edelim.

Hazır olan hamurumuzun üzerine de streçleyerek buzdolabına koyalım ve 20 dakika kadar dinlenmeye bırakalım.

Dinlenen hamurumuzu un serptiğimiz tezgaha çıkaralım ve eşit bir şekilde 4 parçaya bölelim.

Böldüğümüz parçaları da 3'e bölerek birbirine eşit 12 parça elde edelim.

Hamurlarımızı dıştan içe doğru yoğurarak beze haline getirelim.

Bezelerimizi tabağa alarak kurumaması için üzerine streç film ile tekrar kapatalım.

Bezelerimizden bir tanesini tezgaha alalım ve üzerine un serpelim ve merdane yardımı ile açmaya başlayalım.

Bezelerimizi mümkün olduğunca ince açmaya çalışalım.

Yaklaşık 23-24 cm çapında açtıktan sonra pişirme kağıdını hamurumuzun altına yerleştirelim.

Pişirme kağıdımızı açtığımız hamurdan biraz daha büyük olacak şekilde keselim.

Kıymalı harcımızdan 2 yemek kaşığı kadar alalım, hamurumuzun üzerine elimizle güzel bir şekilde yayalım.

Lahmacunumuzu altında pişirme kağıdı ile birlikte ısıttığımız tavaya alalım, altı hafif kızarana kadar tavada pişirelim.

Daha sonra lahmacunumuzu fırın telinin üzerine alalım, ızgara ayarında maksimum derece getirdiğimiz fırında yaklaşık 250°C de kenarları kızarmaya başlayınca kadar pişirelim.

Fırından aldığımız lahmacunların üzerine temiz bir bez ile kapatalım. Böylece biz diğer bezeleri hazırlarken pişen lahmacunlarımız kurumayacaktır.

Lahmacunların pişirme süreleri kısa olduğu için biri pişerken diğerini hazırlarsanız sizin için daha kolay olacaktır.

Aynı zamanda her lahmacunda aynı pişirme kağıdını kullanabilirsiniz.

Tüm lahmacunlarımızı bu şekilde pişirdikten sonra servis edebiliriz.

