



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAHMACUN

İç harcı için;
2 adet kırmızı biber
3 adet yeşil biber
2 adet orta boy soğan
1 demet maydanoz
2 adet domates
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1/2 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvı yağ
1/4 çay bardağı su
500 gram yağlı dana kıyma
Hamuru için:
5 su bardağı un
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz şeker

Mutfak robotuna kırmızı biberleri, yeşil biberleri, soğanları ve domatesleri ilave edin.

Tamamen püre haline gelmeyecek şekilde çekin.

Maydanozları da ekleyin ve 10 saniye kadar daha çekin.

Domates salçası, biber salçası, sıvı yağ ve suyu ekleyin. Son olarak kıymayı ekleyerek güzelce yoğurun.

Lahmacunun lezzetli olması için harcınızın cıvık bir kıvamda olması gerekir. Yeteri kadar cıvık bir kıvamda değilse, biraz su ekleyebilirsiniz.

Hazırladığınız harcı vaktiniz varsa bir süre buzdolabında dinlendirin.

Harcınız dinlenirken, hamurunuzu yapmaya başlayın. Suyu bir kaba dökün, üzerine tuz ve şekeri ilave ederek güzelce karıştırın. Azar azar da un ilave edin. Orta sertliğe ulaşana dek yoğurun.

Hamuru bir silindire haline getirip eşit parçalara bölün. Aynı büyüklükte lahmacunlar yapabilmek için hamurlarınızın ağırlığı da eşit olmalıdır. Bezeleri bir süre dinlenmeye bırakın.

Hazırladığınız bezeleri yemek tabağı büyüklüğünde açın. Mümkün olduğu kadar ince açmanız önemlidir. Bu sırada fırınınızı 250 derece fanlı ve alt-üst açık olacak şekilde açın. Güzelce ısıtın.

Açtığınız hamurların üzerine kıymalı harcı yayın. Fırının tabanına yağlı kağıt ile birlikte yerleştirin ve 7-10 dakika altı kızarana kadar pişirin.

Sumaklı soğan, maydanoz ve bol limonla servis edin.



© lezzetler.com tarif no:178856 • adi:Lahmacun • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 10:07