



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAHMACUN

<https://www.haberturk.com>

Hamuru için:

1 kilo un

2 su bardağı ılık su

5 su bardağı süt (hamurun daha yumuşak olması için)

1 çorba kaşığı tuz

1 paket kuru maya

İç harcı için:

3 adet soğan

500 gr kıyma

1 adet kırmızı biber

1 adet çarliston biber

4 adet domates

Yarım bağ maydanoz

Tuz

Karabiber

Pulbiber

Reyhan

Toz kırmızı biber

½ çay bardağı sıvı yağ

Biraz su

2 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı acı biber salçası (acı severlerin isteğine bağlı)

Başlangıç olarak ilk adım kullanacağımız mayayı ılık su ile beraber iyice karıştırarak erimesini sağlayın. Daha sonra derin bir kap içerisine un, tuz ve mayayı ilave edin.

Un, tuz ve mayayı kabımızın içine ilave ettikten sonra içerisine su ve süt ekleyip iyice yoğurmaya başlayın.

Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin.

Yoğurduğunuz bu hamurun üstünü hijyenik bir örtü ve kapak yardımı ile kapatıp iyice mayalanması için beklemeye alın. Sırada lahmacunumuzun iç tarifinin yapımında. İlk olarak domateslerimizi kabuklarını soyalım.

Daha sonra soğan, kırmızı biber, çarliston biberi ve maydanoz ile beraber mutfak robotu yardımıyla oldukça küçük boyuta gelecek kadar doğramaya bırakın. (muftak robotu yoksa bıçak yardımı ile oldukça küçük parçalar haline getirebilirsiniz.

Malzemeler incecik oluncaya dek robotun içerisinden geçirin. Rendelediğiniz harcın içerisine kıyma, tuz, sıvı yağ, salça ve diğer tüm baharatları karışımın içerisine ekleyip iyice harcı yoğurun. İşte lahmacunun içi hazır!

Mayalanmaya bıraktığınız hamurunuzdan elinize hafifçe yapışan yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hazırlamış olduğunuz lahmacun hamurundan küçük bezeler yapın.

Hafifçe unlanmış tezgahınızın üzerine bezeleri dizin. Üstlerini temiz bir bez ile örtüp 10 dakika kadar dinlenmede bırakın. Daha sonra bu bezeleri unlu bir zemin üzerine oval veya yuvarlak olacak şekilde açma işlemine başlayın.

Daha sonra hazırladığınız bu parçaları yağlı kağıt üzerine koyup zerine hazırladığımız iç harcını eşit bir şekilde yaymaya başlayın.

Son olarak hazırladığımız lahmacunu eğer tavada yapacaksanız, hamuru tavaya koyduktan sonra üzerine iç malzemeyi yerleştirin. Tavanın kapağı kapalı olacak şekilde hamur kıvamına alana dek pişirin.

Eğer fırında istiyorsanız 220 derece ısıtılmış fırına koyup üzeri pişene kadar pişirin. Dikkatli olun lahmacunu hızlı pişer hamurunuz yanmasın. İşte lahmacunlarınız hazır



© lezzetler.com tarif no:179001 • adi:Lahmacun • gönderen:Gül • indirme tarihi:08.04.2025 - 05:56