



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAHMACUN

MasterChef

500 gram kıyma
2 adet soğan (ince doğranmış)
2 adet domates (rendelenmiş)
1 adet kırmızı biber (ince doğranmış)
1 demet maydanoz (ince kıyılmış)
3 diş sarımsak (ezilmiş)
1 yemek kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
Tuz, karabiber, pul biber, kimyon (damak zevkine göre)
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Hamur için:
500 gram un
1 paket kuru maya
1 tatlı kaşığı tuz
Su

Bir kaptan un, maya ve tuzu karıştırın.

Yavaş yavaş su ekleyerek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp yaklaşık 1 saat kadar mayalanmaya bırakın.

Bir karıştırma kabına kıymayı alın.

Üzerine ince doğranmış soğan, rendelenmiş domates, biber, sarımsak ve maydanozu ekleyin.

Biber ve domates salçasını ilave edin.

Zeytinyağı ve baharatları da ekleyip iyice karıştırın.

Tüm malzemeler iyice bütünleşene kadar karıştırmaya devam edin.

Mayalanan hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler alın ve ince yuvarlak olacak şekilde açın.

Hazırladığınız kıymalı harcı hamurun üzerine ince bir katman olarak sürün.

Fırını 250 dereceye ısıtın.

Lahmacunları fırın tepsisine yerleştirip önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 10-15 dakika, kenarları çıtır çıtır olana kadar pişirin.

Lahmacunlar fırından çıkar çıkmaz, üzerlerine limon sıkarak, taze maydanoz ve sumaklı soğan ile servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:179998 • adı:Lahmacun • gönderen:dolu • indirme tarihi:05.04.2025 - 01:18