



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHMACUN

Kibrit kutusu kadar yaş maya

1 kg un

2 çorba kaşığı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı şeker

Alabildiği kadar su

Tuz

Harcı için:

Yarım kg kıyma

2 adet kuru soğan

Yarım demet maydanoz

3 çorba kaşığı sıvı yağ

1 su bardağı su

Tuz, karabiber, kırmızı pul biber

Çukur kaba maya şeker ve 1 su bardağı kadar ılık su konur, karıştırılır. Üzerine unun tamamı konur, tuz eklenir. Ekmek hamuru gibi olana dek ılık su eklenerek yoğrulur. Hamur 1 saat dinlendirilir. Bu arada harcı hazırlanır. Kıyma, ince kıyılmış soğan ve diğer malzemeler iyice karıştırılır. Dinlenen hamurdan limon kadar parçalar alınır. Merdaneyle servis tabağı kadar açılır. Yüzeyine kıymalı harç yayılır. Lahmacunlar tepsiye konur. 200 derece sıcak fırında kenar hamurları pembeleşene kadar pişirilir.



Fotoğraf "anka kuşu" tarafından gönderildi. 27.02.2020