LAHMACUN

4 su bardağı un
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı ılık su
Yarım kahve fincanı ılık süt
1 tatlı kaşığı tozşeker
350 gr. kıyma
1 adet soğan
yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı tuz
75 gr. margarin
2 adet domates
2 çay kaşığı pulbiber
1 adet sivribiber

Önce kuru mayayı 1 tatlı kaşığı tozşeker ilâve edilmiş olan bir çay bardağı ılık suyun içinde eritiniz ve kabarmak üzere 10 dakika bekletiniz. Diğer tarafta unu ve tuzu eleyin, ortasını çukur şeklinde açın mayayı, sütü ve kalan suyu döküp karıştırınız, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur oluncaya kadar yoğurunuz. Ilık bir yerde 40 dakika kabarmak üzere bekletiniz. Yeterince kabarmış olan hamuru yumurta büyüklüğünde parçalara bölünüz ve herbir parçayı avucunuzda top gibi yuvarlayıp 30 dakika daha bekletiniz. Daha sonra toplardan herbirini tabak büyüklüğünde yuvarlak olarak açınız. Hamuru avucunuzla bastırarak ve parmak uçlarınızla ileriye doğru iterek açınız. Bu arada genişçe bir kapta soğan, maydanoz, kıyma, margarin, tuz, domates ve pul biberi iyice karıştırarak lahmacunların harcını hazırlayınız. Hamurları yağlanmış tepsiye yerleştiriniz, üzerlerine fırçayla süt sürünüz ve hazırladığınız harçtan eşit miktarda yayınız. 250 derece veya yüksek ısıda 6-7 dakika pişiriniz. Sıcak olarak servis yapınız.

Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 13.10.2021

© lezzetler.com tarif no:46776 • adı:Lahmacun • gönderen:müberra • indirme tarihi:17.04.2025 - 09:53