



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHMACUN

1/2 kg ekstra un
2 çorba kaşığı toz maya
biraz tuz
3/4 bardak su
1/2 kg koyun kıyması (yağlı)
2 soğan (orta)
3 demet maydanoz
4 domates (orta)
1 tatlı kaşığı acı kırmızı biber
100 gr kuyrukyağı çekilmiş
5 sivri yeşil biber
Tuz
Karabiber

Bir çukur kaba tuz, su ve maya koyulup karıştırılır. Sonra da un ilâve edilip bir hamur yoğrulur. Ve üzerine kalınca bir bez örtüldükten sonra sıcak bir yerde 30 - 40 dakika mayalanmaya bırakılır. Sonra bu hamurdan iri portakal büyüklüğünde bezeler hazırlanır. Üzerine bez örtülüp sıcak bir yerde 30 - 40 dakika daha dinlendirilir. Öte yandan kıyma, çekilmiş kuyruk, rendelenmiş soğan, tuz, biberle ince ince kıyılmış maydanoz ve kabukları ile çekirdekleri çıkarılıp küçük küçük doğranmış domatesler, yuvarlak yuvarlak doğranmış yeşil biberler karıştırılarak iç hazırlanır. Avuçlar arasında bastırılarak yarımşar santim kalınlığında yuvarlaklar halinde hazırlanmış pideler tepsiye dizilir. Üzerlerine içten eşit miktarda koyulup yayılır ve harlı fırında iyice kızarana kadar 6 - 7 dakika pişirilip çıkarılır. Sıcak sıcak servis yapılır.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 13.10.2021