



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EViŞİ LAHMACUN

2 su bardağı un
2 çay kaşığı tuz
3 gr. kuru maya
1/2 tatlı kaşığı tozşeker
1/4 su bardağı ılık su
150 gr. yoğurt
450 gr. domates
1 orta boy soğan
250 gr. kıyma
1 demet maydanoz
5 diş sarımsak
5 adet sivribiber

Ön hazırlık olarak, soğan, maydanoz, ve sivribiberi ince kıyın. Sarmısağı dövün. Maya ve toz şekeri ılık suyla ezin. Limonu 8'e bölün. Kabuklarını soyduğunuz domatesleri de minik küpler halinde doğrayın. Unu eleyin. 2 yemek kaşığını ayırıp kalanını 2 çay kaşığı tuzu katıp karıştırın. Unun ortasını havuz biçiminde açın. Mayalı şekerli suyu ve yoğurdu koyup iyice karıştırın. Elde ettiğiniz yumuşak hamuru ele yapışmaz kıvama gelene kadar yoğurun.

Üzerine nemli bir bez örterek 30 dakika kadar ılık bir ortamda mayalanmaya bırakın. Hamuru iri yumurta büyüklüğünde hamur parçalarına ayırın. Her pazıyı unlayarak elinizle yarım santim kalınlıkta yuvarlak olarak açın.

Bu arada harcı hazırlayın. Bunun için, bir kaptaki domatesi, soğanı, kıymayı, maydanozu, sivribiberi, sarmısağı, tuz ve karabiberi iyice karıştırın.

Hazırladığınız harcı, açtığınız hamurların üzerine yayın. Unladığınız fırın tepsisine lahmacunları dizin. Önceden 220 derecede ısıttığınız fırına koyduğunuz lahmacunları 15 dakika sonra çıkarabilirsiniz.

[ML® Tavada Lahmacun için tıklayın](#)

[ML® Tavada Lahmacun \(görsel\)](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 16.10.2023

