



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## LAHMACUN

1 kg. az yağlı kıyma  
1.200 kg. domates  
5 bağ maydanoz  
200 gr. dolmalık yeşilbiber  
100 gr. sarımsak (taze veya kuru)  
1 yemek kaşığı biber salçası  
Karabiber  
Tuz

Maydanozlar yaprak yaprak ayrılır. Sarımsaklar temizlenir biberlerin çekirdekleri çıkarılır. Temizleme işi bittikten sonra bütün malzemeler zırkla doğranır veya robotta kıyma halini alıncaya kadar çekilir içine kıyması da konarak iyice karıştırılır ve bir harç elde edilir. Hazırlanan harç pide fırınında fırıncı tarafından pide hamuru ile lahmacunlar yapılarak pişirilir.

Not: Malzemelerin zırhla kıyma haline gelmesi isteğe göre baharat konması ve meşe odunu ile taş fırında pişirilmesi lezzet açısından önemlidir. (Ali Doğan DİNÇ - Dinç Restaurant)

[ML@ Lahmacun için tıklayın](#)



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 27.10.2016