



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

LAHMACUN

2 adet domates
2 adet yeşil sivribiber
2 adet kuru soğan
yarım demet maydanoz
250 gram satır kıyması
yarım ekmek hamuru
karabiber
yeterince tuz

Domates, biber ve soğanı küçük küçük doğrayın. Maydanozları ince ince kıyın. Doğranmış malzemeleri kıyma ile karıştırıp tuz ve karabiber ekleyin. Ekmek hamurunu pide şeklinde açıp, hazırladığınız harcı üzerine yayın. Önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirip sıcak olarak servise sunun.

[ML® Tavada Lahmacun için tıklayın](#)

[ML® Tavada Lahmacun \(görsel\)](#)



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 13.10.2021