



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHMACUN

200 Gr Sana Klasik
1 Demet maydanoz
1,5 Yemek Kaşığı salça
1 Tatlı Kaşığı tuz,karabiber.pulbiber
3 Adet Domates
1 Tatlı Kaşığı tuz
1 Kg. un
500 gr kuru soğan
1 Paket yaş maya
500 gr kıyma

Un, tuz, mayayı koyup hamur yoğuralım üzerin kapatalım.2saat mayalanmasını bekleyelm.diğer tarafta kıyma, soğanı soyup küçük küçük doğrayalım domates soyup onuda küçük küçük doğrayalım maydanozuda doğrayalım sanayi, salçasını, tuz, karabiber, pulbiber koyup iyce yoğuralım. Hamurudan biraz alalım yağlanmış tepsiye 1 parmak kalınlığında yayalım üzerine kıymalı harcı yayalım 200 derece ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirelim. Arzuya göre isterseniz hamur yapılmaz sadece kıymalı harcı yaparsınız fırına gönderip küçük pasta tabağı büyüklüğünde yaptırabilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 08.03.2024