



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAHMACUN

500 gr. yağlı koyun kıyması  
3 adet soğan  
5 adet domates  
6 adet yeşil biber  
2 su bardağı un  
2 çay bardağı su  
3 demet maydanoz  
100 gr. kuyruk veya sadeyağ  
1,5 kaşık hamur mayası  
2 tatlı kaşığı Acı kırmızı biber (Arzu edilirse)  
Tuz  
Karabiber

Bir kap içine tuz, su ve maya koyup, karıştırınız. Sonra da üzerine un ekleyip, hamur yoğurunuz. Üzerine kalın bir bez örtüp, sıcak bir yerde 30 dakika kadar mayalarımaya bırakınız. Sonra bundan yumruk büyüklüğünde parçalar ayırınız. Üzerine bir bez örtüp, yarım saat daha dinlerimeğe bırakınız.

Diğer tarafta, kıymayı, yağla, rendelerimş soğan, tuz, biber, çok ince kıyılmış maydanoz, ve kabukları ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük küçük doğramış domates ve irice ve yuvarlak doğramış yeşil biberlerle iyice karıştırınız.

Öte tarafta hazırladığınız hamur parçalarını, avuçlar arasında bastırarak, yarımşar santim kalınlığında yuvarlaklar halinde açınız. Ortalarına daha önce hazırlanan içten eşit oranda koyup yayınız. Yağlarımş tepsiye diziniz. Harlı fırında iyice kızarana kadar pişirip çıkarınız. Sıcak sıcak servis yapınız.



Fotoğraf "oflu" tarafından gönderildi. 21.08.2019