



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHMACUN POĞAÇA

1 su bardağı süt
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı instant maya
1 yemek kaşığı şeker
1 silme tatlı kaşığı tuz
4-4.5 su bardağı kadar un
Kıymalı harcı için:
300 gr. Kıyma
1 adet iri soğan
2 adet yeşil biber
1 adet domates veya bir tatlı kaşığı salça
Bir tutam maydanoz
Karabiber
Pulbiber
Çok az kimyon
Tuz

Hamur malzemeleriyle yumuşak bir hamur hazırlayıp, üzerini bir poşetle kapatın ve ılık bir yerde mayalanmaya bırakın.

Mayalanan hamuru, kalınca bir rulo haline getirip, bir parmak kalınlığında dilimlere kesin.

Dilimleri yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizip 15 dakika bekleyin.

Üç parmağınızla hamurların orta kısmına bastırıp çukurlaştırın.

İç malzemesinden bir kaşık kadar çukur kısma koyup elinizle tekrar bastırarak hamuru hafifçe açar gibi yapın.

15 dakika daha bekleyip 200 derecelik fırında börekler kızarana kadar pişirin.

Hafif ılıyınca servis yapın.

