



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEHMECUN (ŞANLIURFA)

1 kg kuru soğan
3 adet domates
3 çay bardağı isot
1 çorba kaşığı tuz
1 çay kaşığı tarçın
1/2 çay kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı domates salçası
750 gr orta yağlı kıyma et (koyun veya kuzu)

Soğan ve domates ince ince kıyılır. Şot, tuz, tarçın, karabiber ve salça eklenir. Kıyma et de ilave edilerek iyice karıştırılır. Kaç adet istendiği söylenerek çarşı fırınına gönderilip pişirilir. Kıymalı, çarşı fırınında mayasız hamurun üzerine iç serilmesiyle pişirilir. Domates koymak arzuya bağlıdır. Ayrıca isteyen, mayalı hamura da yaptırabilir. Beraberinde, kış mevsimi ise turp ve limon; yaz mevsimi ise "ölü balcan" ve ayanla ikram edilir. Bu malzemelerden 20 adet kadar kıymalı yapılması uygundur. Sayı arttıkça içi azalır.

