



Yiyiniz iÅşiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHMACUN (ÅŽANLIURFA)

<http://www.urfanatik.com>

500 gr. yaÅŸya dana kÅ±yma
500 gr. kuru soÅŸan
100 gr. urfa pul biberi
3 yemek kaÅŸya urfa domates salÅŸasÅ±
Baharat ve tuz
2 adet taze kÅ±rmÅ±zÅ± acÅ± urfa biberi
1 adet taze domates
1 adet taze maydanoz
1 yemek kaÅŸya sÅ±vÅ± yaÅŸ

SoÅŸanlarÅ±mÅ±zÅ± soyup ince ince doÅŸrarÅ±z bir robot yardÅ±mÅ± ile daha kolay olur, maydanoz ve kÅ±rmÅ±zÅ± biberde ince ince doÅŸranÅ±r.
TÅ¼m malzemeler eklenerek pul biberi, salÅŸasÅ±, yaÅŸya kÅ±yma eti orta boy bir tepside ÅŸok az su ve sÅ±vÅ± yaÅŸ eklenerek iyice karÅŸtÅ±rÅ±lÅ±r.
Elde edilen karÅŸtÅ±m taÅŸ fÅ±rÅ±na gÅŸtÅ¼lerek ortalama fÅ±rÅ±ncÅ±nÅ±n ayarlamasÅ±yla 80 gr. yarÅ±m ekmeklik hamur ile 15 Å– 16 adet lahmacun yapÅ±labilir.
LahmacunlarÅ±mÅ±zÅ± fÅ±rÅ±ndan aldÅ±ktan sonra yanÅ±nda taze iyice yÅ±kanmÅ±ÅŸ nane, maydanoz ve isteÅŸe gÅŸre kÅŸzlenmiÅŸ patlÅ±can ile birlikte sunum yapÅ±labilir.

Not: AcÅ±lÅ± sevenler pul biber ve acÅ± isot miktarÅ±nÅ± artÅ±rabilirler.

