



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAHMACUN (ŞANLIURFA)

<http://www.urfanatik.com>

500 gr. yağlı dana kıyma  
500 gr. kuru soğan  
100 gr. urfa pul biberi  
3 yemek kaşığı urfa domates salçası  
Baharat ve tuz  
2 adet taze kırmızı acı urfa biberi  
1 adet taze domates  
1 adet taze maydanoz  
1 yemek kaşığı sıvı yağ

Soğanlarımızı soyup ince ince doğrarız bir robot yardımı ile daha kolay olur, maydanoz ve kırmızı biberde ince ince doğranır.

Tüm malzemeler eklenerek pul biberi, salçası, yağlı kıyma eti orta boy bir tepside çok az su ve sıvı yağ eklenerek iyice karıştırılır.

Elde edilen karışım taş fırına götürülerek ortalama fırının ayarlamasıyla 80 gr. yarım ekmeklik hamur ile 15 16 adet lahmacun yapılabilir.

Lahmacunlarımızı fırından aldıktan sonra yanında taze iyice yıkanmış nane, maydanoz ve isteğe göre közlenmiş patlıcan ile birlikte sunum yapılabilir.

Not: Acılı sevenler pul biber ve acı isot miktarını artırabilirler.

