



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHMACUN (ŞANLIURFA)

- 2 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1/2 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı instant maya
- 150 gram yoğurt (yaklaşık bir su bardağı)
- 1/4 su bardağı ılık su
- 1 adet domates
- 400 gram kıyma
- 2 adet soğan
- 2 yemek kaşığı isot
- 1 yemek kaşığı salça
- 1/2 yemek kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 bardak su
- 1 adet domates

Hamur malzemelerini karıştırıp bir hamur yoğuralım.Yaklaşık 40 dakika mayalandıralım. Malzeme listesinin ilk 6"sı hamur yapımı için.

İç Yapımı ; Kıyma dışındaki bütün malzemeleri robottan geçirelim. Robottan geçen malzemeler ve kıymayı iyice yoğurup harç haline getirelim. Mayalanan hamuru incecik açıp fırın tepsilerine yayalım. Üzerine hazırlamış olduğumuz harçtan sürüp önceden ısıtılmış 220 dereceli fırında 10-15 dakika pişirelim. Lahmacunumuz servise hazır.



Fotoğraf "mutfak kölesi" tarafından gönderildi. 25.04.2017