



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAHMACUN TARTOLETLER

<https://cook.com.tr>

Domates 2 Adet  
Ayçiçek Yağı 2 Çorba Kaşığı  
Un 3.5 Su Bardağı  
Sofra Tuzu 1 Tutam  
Karabiber 1 Tutam  
Su 0.5 Kahve Fincanı  
Tereyağı 100 Gram  
Kırmızı Biber 1 Adet  
Kırmızı Biber 1 Tutam  
Sivri Biber 1 Adet  
Soğan 1 Adet  
Dana Az Yağlı Kıyma 350 Gram  
Biber Salçası 1 Tatlı Kaşığı  
Kabartma Tozu 0.5 Paket  
Az Yağlı Light Margarin 100 Gram

Yoğurma kabınızda margarin, tereyağı, su, un, tuz ve kabarta tozunu karıştırıp yoğurun. Hazırlamış olduğunuz hamuru, gıdaya temas edeceğinden, COOK Polietilen Streç film ile sarıp buzdolabında en az yarım saat bekletin. Hamuru buzdolabından çıkardıktan sonra, ceviz büyüklüğünde parçalar koparak un serpiştirilmiş tezgahınızda merdane ile minik tartolet kalıplarınızın ebadından biraz daha geniş olmak üzere hamurları açın. Yağlanıp, un serpiştirilmiş tartolet kalıplarınızın içine, kenarlarını da kaplayacak şekilde açtığınız hamur parçalarını yerleştirin.

Pişirme tencerenizde 2 çorba kaşığı ayçiçek yağında yemeklik doğranmış soğanı kavurun. Daha sonra da sırasıyla kıymayı, küçük küçük doğranmış domatesleri, kıyılmış kırmızı biberi, sivri biberi, biber salçası ile birlikte tuz ve karabiber de ekleyerek kavurun.

Hazırlamış olduğunuz kıymalı iç harcını, minik tartolet kalıplarının içlerine paylaşın. Önceden ısıtılmış, 200 dereceye ayarlanmış fırında yaklaşık 25 - 30 dakika kadar pişirin.

