



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

LAHMACUN YAPARKEN

Hamurun mayalanması lahmacunun lezzeti için önemli yer tutar. Hamuru minimum 30 dakika ile 1-2 saat arasında mayalandırmanız hamurun daha kabarmasını ve hafif olmasını sağlar.

Hamurun açılması sırasında hamuru çok ince açmanız önerilir. İnce açılan hamur fırında kolay kurur. Ortalama 2-3 mm kalınlığında lahmacun hamuru açarak hem lezzet hem de pişirme açısından başarılı sonuçlar elde edebilirsiniz.

Lahmacunun fırında pişirme süresi lezzeti doğrudan etkiler. Fırının sıcaklığına ve lahmacunun kalınlığına göre süre değişim gösterir. Genel olarak 5-10 dakika arasında lahmacun pişirebilirsiniz. Lahmacunun altının kızarması ve üstünün kahverengi olması ideal kabul edilir.

Lahmacunun servis sıcaklığı lezzeti etkileyen bir diğer konu olur. Lahmacunu sıcak servis ederek lezzetini artırabilir ve daha lezzetli lahmacun elde edebilirsiniz.

Lahmacun pişirirken fırının sıcaklığı pişirmeye etkiler. Fırının sıcaklığı ne kadar yüksek olursa lahmacunun pişirme süresi kısalabilir. Çıtır taban elde etmek istiyorsanız uygun ısı ayarlaması yapmanız gerekir. Genel olarak 200 ile 220 derece arasında sıcaklık kullanmanız tavsiye edilir.

Lahmacun pişirirken pişirme tepsisi de lezzeti etkiler. Tepsinin ısıyı tutması için kalın taban kullanmanız önerilir. Pişirme tepsinin geniş ve düz olması lahmacunun düzgün şekilde pişmesini sağlar.

Hamuru açarken un kullanmak lezzeti etkileyebilir. Aynı zamanda hamurun yapışmasını önlemek için unlu zeminde hamuru açmanız gerekir. Hamuru elinizle çok bastırmadan açabilirsiniz. Hamuru fazla ince açmanız durumunda hamurunuz fırında çok çabuk kızarak kuruyabilir.

Lahmacunun lezzetli olmasını istiyorsanız garnitürünün doğru hazırlanması gerekir. Domates, soğan, sarımsak, maydanoz kullanabilirsiniz.

Lahmacunun malzemeleri taze olduğunda yiyecek lezzetli olur. Bu hazırlama için domates, soğan, maydanoz gibi malzemeleri taze olarak kullanmanız önerilir. Kıymanın da taze olması ve kaliteli kasaptan alınması gerekir. Malzemelerin tazeliği lahmacunun lezzetini etkiler ve sağlıklı yemek elde etmenize destek olur.

