



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAVAŞTAN MİNİK LAHMACUNLAR

- 4 adet lavaş ekmeđi
- 1 sođan
- 3 domates
- 250 gram kıyma
- 4 diş sarımsak
- 2 sivri biber
- 1 ay bardađı su
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 6 yaprak maydanoz

Öncelikle lahmacunun iini hazırlayın çünkü bu tarifte hamur yoğurmak yok. Domatesi rendeleyin, sivri biberi çok ince kıyıp, sarımsaklarla, kıymayla ve rendelenmiş soğanla harmanlayıp i harcını hazırlayın. Bu harcı da ıslatılmış yuvarlak kesilmiş lavaş ekmeğinin üzerine paylaştırın. zerine su ve zeytinyağını gezdirip 200 derecedeki fırında 15 dakika pişirip çıkartın. Sıcak olarak ikram edin. Aslında 10 dakika bile yeterli pişirmek için. Çok kolay hazırlanan ve inanılmaz lezzetli bu lahmacunu denemek gerek bence ama hamur yoğurmak isteyenler, un, su, tuz ve çok az da kuru mayayla hamuru tutup mayalandırın sonra da açıp aynı işlemi yapsın.

