



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAHALLE FIRININDA LAHMACUN

Elif Korkmazel

- 1 ekmek hamuru
- 3 domates
- 1 soğan
- 4 diş sarımsak
- 2 sivri biber
- 200 gram kıyma
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 6 dal maydanoz
- 1 çay bardağı su

Bilirsiniz, birçok yerde lahmacunun içi hazırlanır ve fırına gönderilir. Siz de lahmacunun içini hazırlayıp fırına yollayabilirsiniz ya da ekmek hamurunu küçük bezelere ayırın, ince açıp üzerine nemli bez örtün. Rendelenmiş domatesi, soğanı, sarımsağı, ince doğranmış sivri biberi, maydanozu, yoğurdu, kıymayı, sıvı yağı harmanlayıp iç harcını hazırlayın. Bu harcı hamurların üzerine paylaşın. Üzerine bir miktar su ve zeytinyağı gezdirip 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirip çıkartın. Soğumadan ikram edin.