



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKLUBE

Zeynep Kaya

500 gram kıyma
2 adet domates
1 baş soğan
2 diş sarımsak
3-4 adet sivri biber
1 yemek kaşığı salça
½ yemek kaşığı biber salçası
Baharat
1 tutam maydanoz
Hamuru için:
1 kilo un
Alabildiği kadar su
Tuz
1 paket yaş maya

Öncelikle verilen ölçülerde yumuşak mayalı bir hamur açılır ve hamur yaklaşık 3-4 saat kadar dinlenmeye bırakılır. Hamur dinlenirken tavaya biraz yağ koyulur, üzerine kıyma koyulur, hafif kavrulur daha sonra yemeklik doğranan soğan ve sivri biber ilave edilerek onlarda kavrulmaya bırakılır. Kıymalar hafif suyunu çekince domatesi tuzu ve baharatları eklenir. Güzelce kavrulup piştikten sonra maydanozlar ince kıyım yapılır, eklenir. Dinlenen hamurdan limon büyüklüğünden parçalar alınır ve tavada ya da sacda pişirilir. Her pişen hamur üzerine kıymalı harç koyulup lahmacun şeklinde harç yayılır. Kat kat bir hamur elde edilir, üzerine isteğe göre sarımsaklı yoğurt ve maydanoz dökülerek servis yapılır.

