MİNİ LAHMACUN

Hamur için:
2 su bardağı un
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Yarım çay bardağı su
Yarım çay bardağı yoğurt
Yarım çay kaşığı tuz
İçi için:
250 gr kıyma
1 büyük soğan
2 domates
2 yeşil biber
2 yemek kaşığı biber salçası
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Yarım çay bardağı su
Tuz
Karabiber
Pul biber (isteğe bağlı)

İlk olarak hamur için unu geniş bir kaba alın. Ortasını havuz gibi açıp sıvı yağ, su, yoğurt ve tuzu ekleyin. Hamur malzemelerini iyice yoğurarak yumuşak bir hamur elde edin. Hamuru üzerini örterek bir süre dinlendirin.
İç harcı hazırlamak için, soğanı ince ince doğrayın. Domatesleri rendeleyin, yeşil biberleri küçük küçük doğrayın.
Geniş bir tavada sıvı yağı ısıtın, doğranmış soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun.
Üzerine kıymayı ekleyip rengi dönene kadar kavurun.
Ardından biber salçasını ekleyip kıyma ile salçayı iyice karıştırın.
Rendelenmiş domatesleri ve doğranmış yeşil biberleri ekleyin. Tuz ve baharatları da ilave edip suyunu çekene kadar pişirin. İç harcınızı ocaktan alıp soğumaya bırakın.
Dinlenen hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın ve her parçayı tezgah üzerinde ince bir yuvarlak şekilde açın.
Açtığınız hamurun üzerine iç harçtan koyup, spatula yardımıyla düzeltin.
Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında, lahmacunlar altın rengini alana kadar pişirin.
Pişen mini lahmacunları sıcak servis yapın. Üzerine limon sıkarak veya nar ekşisi gezdirerek servis edebilirsiniz.

Not: İç harcı pişirirken, suyunu iyice çekene kadar kavurmak önemlidir. Aksi takdirde lahmacunlarınızın altı hamur suyuyla ıslanabilir.

© lezzetler.com tarif no:175132 • adı:Mini Lahmacun • gönderen:gül • indirme tarihi:19.05.2024 - 21:59