



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİK LAHMACUN (EKMEK HAMURU)

1 adet ekmek hamuru
1 soğan
3 domates
200 gram kıyma
4 diş sarımsak
2 sivri biber
1 çay bardağı su
1 çay bardağı sıvı yağı
6 yaprak maydanoz

Ekmek hamurunu küçük bezelere ayırıp ince şekilde açıp üzerine nemli bir bez örtün. Domatesi rendeleyin, sivri biberi çok ince kıyıp sarımsak, kıyma ve rendelenmiş soğanla harmanlayıp iç harcını hazırlayın. Bu harcı da hamurların üzerine paylaşın. Üzerine su ve zeytinyağı gezdirip 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirip çıkartın. Sıcak olarak ikram edin. İstenirse daha büyük boy da hazırlanabilir.