



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİNİK LAHMACUN (LAVAŞ)

4 adet lavaş ekmeđi
1 sođan
3 domates
250 gram kıyma
4 diř 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 lavaş ekmeğinin üzerine paylaştırın. Üzerine su ve zeytinyağı gezdirip 200 derecedeki fırında 15 dakika pişirip çıkartın. Sıcak olarak ikram edin.