



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI LAHMACUN

Hamuru için:

4 su bardağı un

Yeteri miktarda su ve tuz

İçi için:

400 gram kıyma

3 diş sarımsak

1 adet soğan

1 adet kırmızı biber

2 adet siyah biber

Maydanoz, tuz ve karabiber

3 adet közlenmiş patlıcan

Sumak ve limon

Unu, suyu ve tuzu bir kabın içinde yumuşak kıvamda oluncaya kadar karıştırıp yoğurun. 20 dakika dinlendirip bezelere ayırın. Bu arada rendelenmiş soğanı, kıyılmış biberleri ve maydanozu kıyma ile karıştırıp iç harcını hazırlayın. Baharatları da eklemeyi unutmayın. Açtığınız hamurların üzerine elinizle bastıra bastıra kıymalı içten sürün. Tepsilere dizin ve 200 derecedeki fırında 10 dakika kadar pişirin. Fazla pişirmeyin çünkü kuru olur. Daha sonra közlenmiş patlıcanın üzerine limon suyu sıkıp lahmacunların arasına yerleştirin.
