PEYNİRLİ LAHMACUN

Un (2 bardak)
Toz maya (1 yemek kaşığı, silme)
Tuz (1 tatlı kaşığı)
Su (1,5 bardak)
Harcı için:
Beyaz peynir (150 gram)
Maydanoz (1/6 demet, ince doğranmış)
Karabiber (yarım çay kaşığı)
Pul biber (1 çay kaşığı)
Kaşar peynir (150 gram, rendelenmiş)
Taze soğan (3 adet, ince doğranmış)

Oval bir kaba 2 bardak un ve unun ortasına 1 yemek kaşığı toz maya koyun. Mayayı üzerine az miktar ılık su dökerek sulandırıp parmağınızla karıştırın ve mayanın kendine gelmesi için yaklaşık 5 dakika bekletin. Sürenin sonunda mayalı una 1,5 bardak su döküp üzerine 1 tatlı kaşığı tuz serpin ve kabın içindeki malzemeleri elinizle yoğurun.
1 dakika kadar sonra tezgaha yaklaşık 1 yemek kaşığı kadar un serpin ve hamuru unun üzerine alın. Hamurun üzerine bir tutam un serperek yoğurmaya başlayın. Gerekli gördüğünüz takdirde hamurun veya tezgahın üzerine birer tutam un serperek yaklaşık 1 dakika kadar hamuru tezgaha bastırarak yoğurun. Bu sürenin sonunda yoğurduğunuz hamurun üzerine bir bez sererek yaklaşık 10 dakika dinlenmeye bırakın.
Hamur dinlenirken lahmacunun harcını hazırlamak için 150 gram beyaz peyniri oval cam bir kabın içine rendeleyin. İçine 150 gram rendelenmiş kaşar peynirini önceden ince ince doğradığınız 3 adet taze soğan ile 1/6 demet maydanozu ilave edin. Üzerine 1 çay kaşığı pul biber ve yarım çay kaşığı karabiber ekleyip kabın içindeki tüm malzemeyi elinizle karıştırın.
Dinlendirdiğiniz hamurun üzerindeki bezi kaldırıp üzerine bir tutam un serpin ve hamuru avucunuzun içinde sıkarak dört eşit parçaya ayırın. Her bir parçayı avucunuzun içinde yuvarlayarak şekillendirin. Tezgâhı unlayıp bir parça hamurun her iki yüzünü una bulayarak bir merdane yardımıyla hamuru elips şekilde açın. Açtığınız hamurun kenarlarını hamur kesme rulosu ile keserek düzgünleştirin ve hamuru içine bir tutam un serpip elinizle yaydığınız ince fırın tepsisine aktarın. Diğer üç hamur için de aynı işlemi uygulayın.
Tepsilere dizdiğiniz hamurların üzerine hazırladığınız harçtan eşit miktarda koyarak harçları hamurların üzerine yayın. Üzerlerine harç koyduğunuz lahmacunları 220 derecedeki fırına vererek 7 dakika pişmeye bırakın. Bu sürenin sonunda üzerleri kızaran lahmacunları fırından alıp tezgâha aktarın. Lahmacunları bir spatulayla tepsiden ayırarak servise hazır hale getirin.

© lezzetler.com tarif no:158976 • adı:Peynirli Lahmacun • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:17.05.2024 - 05:54