



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ LAHMACUN

3 su bardağı tam buğday unu
Yarım paket yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar su
Üzeri için:
1 adet kırmızı biber
1 kase beyaz peynir
1 çay bardağı kaşar rendesi
1 tutam maydanoz
1 adet yumurta
1 tutam fesleğen

Karıştırma kabına unumuzu döküyoruz. Ortasını havuz şeklinde açıyoruz. Tuzu serpiyoruz, havuzun içine yavaş yavaş su ilave ederek mayayı eritiyoruz. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur ortaya çıkartıyoruz. Hamurumuzu tezgahın üzerine alıp 2-3 dakika yoğuruyoruz. Nemli bir bez örterek iç harcımızı hazırlamaya kadar dinlendiriyoruz. İç harcı için bir kase beyaz peynir rendeliyoruz ve üzerine yumurtayı kırıp kaşar peynirini rendeliyoruz. Maydanozu, fesleğeni, ince doğranmış kırmızı biberimizi koyup karıştırıyoruz. Kıvamı yumuşak sürülebilir kıvamda olması gerekiyor. Hazırlamış olduğumuz hamuru 9 bezeye kesip yuvarlıyoruz. Tezgahın ve hamurun üzerine un serpip, tabak büyüklüğünde açıp, yağlanmış fırın tepsisine hamurları diziyoruz. Hazırladığımız iç harcı hamurlarımızın üzerine koyup sürüyoruz, önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 10-13 dakika pişiriyoruz. Fırından aldıktan sonra sıcak sıcak servis tabaklarına servis yapıyoruz.