



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK LAHMACUN

50 Gr Sana Ekmeküstü Kase
2 Adet soğan
100 gr kıyma
1 Tatlı Kaşığı salça
3 Yemek Kaşığı sıvı yağ
2 Adet Domates
10 Adet milföy hamuru
3 Adet yeşil biber
1 Demet maydonoz

Biberleri, domatesleri, soğanları ve maydanozu doğruyoruz. Doğradığımız malzemeleri ve salçayı doğrayıcıdan geçiriyoruz. Karışımı geniş bir kaseye alarak kıymayı içine alıyoruz ve yoğuruyoruz. Tuzunu, karabiberini ve sıvıyağını ilave edip karıştırıyoruz. Milföy hamurlarına hafif un serperek merdaneye uzunlamasına açıyoruz. Sana ekmek üstünü hamurlara sürüyoruz. Her bir hamura iç harcı paylaşıyoruz. Yağlanmış fırın tepsisine yerleştiriyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz.