



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI LAHMACUN (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

1 kg orta yağlı zırh kıyması
5-6 demet maydanoz
750 g taze sarımsak
4 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı karabiber
3-4 yemek kaşığı toz kırmızıbiber
İVi tatlı kaşığı tuz

Maydanozu ayıklayıp yıkayın. Taze sarımsağın dış kabuğunu soyun. Zırhta kabaca kıyılmış eti, taze sarımsak ve maydanozu da ekleyerek bir kez daha ince kıyın.

Kıyma-maydanoz-sarımsak karışımı yeterince kıyıldıktan sonra içine domates salçası, toz kırmızıbiber, karabiber ve tuz ilave ederek karıştırın.

Harcı fırına gönderin, eğer lahmacunu evde yapıyorsanız hamuru açıp kenarları kaplayacak kadar harç sürün ve kızgın fırına verin.

Bu lahmacun için genellikle temizlenmiş maydanoz ve sarımsak, domates salçası, karabiber ve kırmızıbiber ile birlikte bir leğen içinde kasaba gönderilir. Kasapta kıyma, maydanoz ve taze sarımsak zırh denilen büyük bir kasap bıçağı ile ince ince diğer malzemeler ile birlikte bir yandan kıyılır, aynı anda da karışmış olur. Hazırlanan malzeme kasaptan fırına gönderilir.

Not: Sarımsaklı lahmacun, sarımsak sevenler için eşsiz bir lezzettir. Taze sarımsağın bolca bulunduğu zamanlarda sık sık yapılır. Bu lahmacunda küçük yapraklı yerli maydanoz bolca kullanılır. Lahmacun taze sarımsak ve maydanozdan ötürü yemyeşil bir renk alır.

