



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SATIR KIYMALI LAHMACUN

3,5 su bardağı buğday unu

Yarım paket yaş maya

Tuz

1 su bardağı su

İç için:

300 gr yağlı satır kıyması

5 adet köy biberi

5 adet soğan

5 adet domates

1 tutam maydanoz

1 çorba kaşığı salça

Unu karıştırma kabına alıyoruz ve ortasını havuz gibi açıyoruz. Mayayı ortaya koyuyoruz. Unun üzerine tuz serpiyoruz. Mayanın üzerine de biraz ılık su döküyoruz ve mayayı eritiyoruz. Ortadan kenarlara doğru yavaş yavaş açılarak hamuru yoğuruyoruz.

Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde ediyoruz. Hamuru küçük bezelere bölüyoruz ve yuvarlıyoruz.

İç harcı için, yağlı satır kıymasını karıştırma kabına koyuyoruz. Biberleri, soğanı, domatesi ve maydanozu ince ince doğruyoruz, karıştırma kabına alıyoruz.

Salçasını, tuzunu atıyoruz ve yoğuruyoruz.

Hamurları incecik açıyoruz.

Yağlanmış fırın tepsisine açtığımız hamurlardan koyuyoruz. Ne kadar sığarsa o kadar koyuyoruz.

Üzerlerine iç harçtan koyuyoruz ve elimizle yayıyoruz.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz.



Fotoğraf "Özlem Çelik" tarafından gönderildi. 26.05.2020