



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVADA LAHMACUN

2 adet kırmızı biber
3 adet yeşil biber
2 adet kuru soğan
2 adet domates
1 demet maydanoz
1 yemek kaşığı domates salçası
Yarım çay kaşığı pul biber
1 yemek kaşığı biber salçası
Yarım çay bardağı su
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvı yağ
500 gram yağlı dana kıyma
Hamuru için:
5 su bardağı un
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz şeker

Bir mutfak robotunun içinde iç harcı için baharatlar, salça sıvı yağ ve kıyma hariç tüm malzemeleri alın ve çekin. Maydanozları en son ilave edin.
Rondonun içinden büyükçe bir kaba aldığınız harca baharatları, salçayı ve sıvı yağı ekleyin ve iyice karıştırın. Son olarak kıymayı ekleyerek güzelce yoğurun.
Yeteri kadar cıvık bir kıvamda değilse, biraz su ekleyebilirsiniz.
Harcınız dinlenirken, hamurunuzu yapmaya başlayın.
Suyu bir kaba dökün, üzerine tuz ve şekeri ilave ederek güzelce karıştırın.
Ardından azar azar da un ilave edin.
Unu yavaş yavaş suya ekleyerek orta sertlikte bir hamur elde edene kadar yoğurun.
Hamuru bir silindir haline getirip eşit parçalara bölün.
Aynı büyüklükte lahmacunlar yapabilmek için hamurlarınızın ağırlığı da eşit olmalıdır.
Eşit büyüklükte ayırdığınız bezelerin üzerini hafif nemli bir mutfak beziyle örtüp en az 1 saat dinlenmeye bırakın.
Mutfak tezgahının üzerine biraz un serpererek bezelerinizi teker teker açmaya başlayın.
Hamurunuzu mümkün olduğu kadar ince açmaya çalışın.
İnce açtığınız hamurun üzerine lahmacun harcını kenarlarına da gelecek şekilde güzelce yayın.
Pişirme aşamasında kapaklı yanmaz bir tava kullanabilirsiniz.
Hazırladığınız lahmacunu ısınmış olan tavaya yerleştirin.
Ocağı önce yüksek ateşte daha sonra kısık ateşte açın.
Kapağı kapatmadan önce üzerine ıslak bir bez kapatın ve altı bezi alın.
Diğer tüm parçalara aynı işlemi yapın.



© lezzetler.com tarif no:153368 • adi:Tavada Lahmacun • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:10.05.2025 - 07:42