



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVADA LAHMACUN

1 su bardağından 2 parmak eksik ılık süt
3 su bardağı un
Yarım su bardağı ılık su
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Yarım paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı
İç i için:
250 gr kıyma
1 adet soğan
1 adet büyük boy yeş il biber
1 adet orta boy domates
Yarım yemek kaşığı domates salças ı
Yarım yemek kaşığı biber salças ı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tutam maydanoz
Tuz
Pulbiber
Kırmızı toz biber

Tavada lahmacun için; ilk önce derin bir kaba 1 su bardağından 2 parmak eksik ılık süt, yarım su bardağı ılık su, 1 yemek kaşığı sıvı yağ ve 1 tatlı kaşığı tuz ekleyip, karıştırın. Ardından karışıma yarım paket kabartma tozu ve 3 su bardağına yakın unu azar azar koyun.

Ele hafifçe yapış an yumuş ak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hazırladığınız lahmacun hamurundan küçük bezeler yapın. Hafifçe unlanmış tezgah üzerine dizin. Üzerlerini temiz bir bez ile örtüp, 10 dakika kadar dinlenmeye bırakın.

Lahmacunun iç harcı için 1 adet büyük boy yeş il biber ve 1 adet soğanı rondodan geçirin. Derin bir kap içine 250 gr kıyma koyun. Üzerine rondodan geçirilmiş biber ve soğanı koyun. 1 adet kabuğu soyulmuş domatesi ve 1 tutam maydanozu da rondodan geçirip, karış ımın üzerine ekleyin. Daha sonra yarım yemek kaşığı domates salças ı, yarım yemek kaşığı biber salças ı, 2 yemek kaşığı sıvı yağ, tuz, pulbiber ve kırmızı tozbiber koyun. Kıymalı harcı kaş ık yardımı ile iyice karıştırın. Karış ım rahatça sürülebilecek kıvamda olmalı.

Bezelerden birini alıp, unlanmış tezgah üzerinde merdane yardımı ile tabak büyüklüğüne yakın ince olacak şekilde açın. Açtığınız hamurun üzerine kıymalı harçtan sürün. Geniş bir tavayı ocak üzerine koyup, ısıtın. Lahmacunu tavanın içine yerleştirin. Tavanın kapağını kapatın. Kapak buharlaşınca ocağ ın altını kısın. Kısık ateş üzerinde alt ı kızarana kadar pişirin. Pişirme esnasında tavanın kapağını çok fazla açmayın. Lahmacun pişerken başka bir tane daha hazır edin. Piş en lahmacunları bir teps i üzerine alın. Soğuyup kurumamas ı için lahmacunların üzerlerini temiz bir bez ile örtün. Tüm lahmacunlar piş tikten sonra, tavada lahmacunu servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:153379 • adi:Tavada Lahmacun • gönderen:sanık • indirme tarihi:07.05.2024 - 12:44