



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVADA LAHMACUN

Lahmacun hamuru için:

- 1,5 su bardağı süt
- 1 su bardağı ılık su
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı tuz
- 1 paket kabartma tozu

Yeteri kadar un

İç harcı için:

- 400 gram orta yağlı kıyma
- 2 adet kuru soğan
- 2 tane yeşilbiber
- 1 adet domates
- 5 dal maydanoz
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı acı biber salçası
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- Tuz
- Karabiber
- Pul biber

Tavada lahmacun tarifi için önce hamuru yoğurun. Sütün ılık olması lahmacunun püf noktasıdır. Ele yapışan bir hamur elde etmeniz gerekiyor. Unu bu yüzden ölçülü ekleyin. Daha sonra tezgâhı unlayın bütün hamuru küçük bezelere ayırın üzerine nemli bir bez örterek ufak bezeleri dinlendirin. Hamur dinlenirken lahmacunun iç harcını hazırlayın. Tüm iç harcı güzelce yoğurun. Soğanı rondodan geçirin. Sıra geldi tavada lahmacun pişirmeye. Bunun için kapaklı bir tava tercih edin. Tavayı ocağa alalım ve ilk bezeyi tabak büyüklüğünde açın. Üzerine aralıklı bir şekilde elinizle iç harcı yayın. Tavaya yerleştirin. Ocağı yüksek ayarla açın, içi buhar olup kaynama noktasına gelince altını kısın. Alt kısımları kontrol edin ve yeterince kızarıncaya bir tepsiye alın. Ama pişirirken kapağı açmayın. Üzerine nemli bir bez kapatın ve koyduğunuz tepsiyi de kapatın. Bütün bezelere aynı işlemi yapın biri pişerken diğerini hazırlarsanız işiniz kolaylaşır. Birde pişen lahmacunları üst üste koyarken bir düz bir ters koyun.



