



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVADA LAHMACUN

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

İlk olarak iç harcımız için bir mutfak robotunun içinde baharatları, salçayı, sıvı yağı ve kıymayı çekin. Maydanozları en son ekleyin. Hazırlanan harcı geniş bir kaba alarak baharatları, salçayı ve sıvı yağı ekleyerek karıştırın. En son kıymayı yoğurun. Harcınızı bu şekilde hazırladıktan sonra güzelce dinlendirmeye alın. Lahmacunun iç harcı dinlenirken, hamura geçelim. Bir kaba suyu dökün ve tuz ile şekeri ilave edin. Bir güzel karıştırın. Yavaş yavaş unu da ekleyin. Yoğurma işlemine geçebilirsiniz. Hamurunuz orta sertlikte olmalı. Hamuru da hazırladıktan sonra bir silindir şekline getirin ve eşit parçalar halinde kesin. Eşit büyüklükte hazırladığınız bezelerin üzerini nemli bir bezle örtün ve hamuru da 1 saate yakın dinlendirin. Açma işlemine geldik. Tezgahın üzerine biraz un serpin ve bezeleri teker teker açın. Hamurun ince açılması gerektiğini unutmayın. Açılan hamurun üzerine iç harcı iyice yayın. Pişirmek için kapaklı yanmaz bir tava tercih edin. Tavayı ısıtın ve lahmacunu koyun. Önce yüksek sonra da kısık ateşte lahmacununuzu pişirin. Kapağı kapatmadan önce üzerine ıslak bir bez kapatın ve altı bezi alın.

