



TAVUKLU LAHMACUN

- 1 kilo tavuk eti kıyma
- 2 tane kuru soğan
- 3 tane yeşil biber
- 4 tane domates
- 2 kaşık salça
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber
- 1 kilo un
- 150 gram margarin
- Aldığı kadar su
- 1 çaykaşığı tuz

Tavuk eti kıymamızın içine salça tuz karabiber katıp karıştıralım soğanları küçük kıyalım biber ve domatesleri robotta çekip kıymamıza katalım dolapta bekletelim un tuz su ve margarini katıp yumuşak bir hamur yapalım küçük parçalar alıp açalım, küçük kareler yapıp kıyma karışımından içine koyup fırın tepsisine yerleştirelim, 30-35 dakika pişirelim.

