



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## TEFLON TAVA BÖREĞİ

1/2 kg. un

Su

Tuz

İçerik için:

2 adet soğan

1 kaşık salça

250 gr. kıyma

Karabiber

Tuz

Sıvı yağ

Un, su ve tuzdan hamur yapın. Küçük yuvarlaklar yapıp un ile lahmacun büyüklüğünde çok ince olmayan yufkalar açın. Öte yandan sıvı yağda ay şeklinde kestiğiniz soğanı kavurun. Kıymayı, tuzu, karabiberi ve salçayı ilâve edip, biraz daha kavurun. Bu karışımı yufkaların içine koyup, uçlarını sıkıca bastırın. Teflon tavaya biraz sıvı yağ koyup, her iki yüzünü kızartın.

Not: İçine ıspanak veya pazı da koyabilirsiniz. Bu sebzeleri de soğan ile biraz kavurun.

[ML® Tavada Lahmacun için tıklayın](#)

---