



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEFLONDA LAHMACUN

2 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yumurta
2 kesme şeker kadar yaş maya
Ilık su
2 yemek kaşığı şeker
250 gr. kıyma
1 büyük baş kuru soğan
2 domates
Tuz
10 sivri biber maydanoz

Hamur yoğrulup mayalanır. 4 eşit parçaya bölünüp her bir parça tava büyüklüğünde açılır. Kıyma doğranmış domates, biber, maydanoz ve tuz ilavesiyle elle karıştırılır. 1/4 parçası lahmacunun üzerine yedirilerek sürülür. Az yağlı teflon tavanın kapağı kapatılarak kızartılır.

[ML® Tavada Lahmacun için tıklayın](#)

[ML® Tavada Lahmacun \(görsel\)](#)

