



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TENCEREDE LAHMACUN

2 su bardağı un
1 paket instant kuru maya (hızlı kuru maya)
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı su
Harcı için:
250 gram kıyma
1 adet soğan
1 adet domates
3 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
Tuz
Kırmızı pul biber
Karabiber

Hamur için un, su, tuz ve mayayı bir kaptaki karıştırın. Hamur kıvamına gelene kadar yoğurun. Hamur haline gelince üzerini örtün ve 1 saat mayalanmaya bırakın.

Hamurun mayalanma işlemi sırasında domates ve soğanı ince ince doğrayın. Maydanozla birlikte tüm harç malzemelerini karıştırın.

Hamur mayalandıktan sonra 10 eşit parçaya ayırarak yuvarlayın. Yuvarladığınız hamur parçalarını tek tek merdane yardımıyla açın. Açılan hamurların üzerine harcı eşit şekilde paylaşın.

Lahmacunları büyük bir tencereye koyun. Orta ateşte kapağını kapatarak pişirin. Lahmacun hamuru pişip kabarmaya başlayınca tencereden alın.

İsteğe göre lahmacunları servis ederken üzeri için limon ve maydanoz kullanın.

