



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEPSİDE LAHMACUN

Hamuru:

1/2 kilo ekstra un

20 gram maya

1 çorba kaşığı tuz

1,5 su bardağı su

İçi:

200 gram soğan

2 bağ kıyılmış maydanoz

500 gram orta yağlı koyun kıyması

150 gram çekilmiş kuyrukyağı

3 adet iri domates, soyulmuş, ince kıyılmış

1/2 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı dövülmüş kırmızı çuška biberi

1) Soğanı maydanozla mümkün olduğu kadar ince kıyınız ve bir kaba koyup üzerine bütün malzemeyi ilâve ederek iyice karıştırınız.

1) Maya, tuz ve suyu bir kaba koyup 2-3 dakika karıştırınız. Unu ilâve ederek iyice yoğurup yuvarlak bir hamur yapınız. Üzerine kalın bir bez kapatarak 30 dakika mayalanmaya bırakınız.

2) Hamuru tekrar bir iki yoğurup tepsiye açınız.

3) Üzerlerine hazırladığınız harcı bölüştürüp yayınız ve hızlı fırında 6 dakika pişirip fırından çıkararak servis yapınız.