



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TOST MAKİNESİNDE FINDIK LAHMACUN

1 paket lavaş ekmeđi  
200-250 gram kıyma  
1 adet rendelenmiş soğan  
1 adet rendelenmiş domates  
2 adet ince doğranmış yeşil biber  
1 adet ince doğranmış kırmızı biber  
1 çay kaşığı kırmızı biber  
1 çay kaşığı karabiber  
Tuz  
İnce kıyılmış maydanoz  
2 adet limon

Kıymayı soğan, domates, biber ve baharatlar ile karıştırıp iyice yoğurun. Lavaşların üzerine orta büyüklükte bir kase yerleştirip bıçak ile kesin. İstedığınız büyüklüğe göre kase tercih edebilirsiniz.

Ellerinizi suyla biraz ıslatın. Lavaşların üzerine hazırladığınız kıymalı harçtan koyup parmaklarınızla baskı uygulayarak lavaşın üzerine yapışmasını sağlayın.

Tost makinesini iyice ısıtın. Tost makinesinin altına lavaşlar yapışmasın diye yağlı kağıt serin. Hazırladığınız fındık lahmacunları kağıdın üzerine yerleştirin. Lahmacunların üstüne de yağlı kağıt koyarsanız iç harcının tost makinesine yapışmasını engellersiniz.

10-15 dakika kadar düşük ayarda pişirin. Pişen lahmacunları bir tabağa alıp maydanoz ve limon ile servis edin.

