



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UCUZ LAHMACUN

1 adet yaş hamur
250 gr kıyma
3 orta boy soğan
2 adet kırmızı domates
1 diş sarımsak
2 adet biber
1 kahve fincanı sıvıyağ
Yarım çorba kaşığı tuz
Çeyrek çorba kaşığı karabiber
10-15 dal maydanoz

Soğanlar ve domatesler rendelenir. Biberler, maydanozlar ve sarımsak ince ince kıyılır. Üzerine sıvıyağ, tuz, karabiber ve kıyma konur, karıştırılır. Hamur 6 eşit parçaya ayrılır. Merdaneyle servis tabağı kadar açılır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye konur, üzerine için altıda biri konur ve yayılır. Bütün malzemeler bu şekilde hazırlanır. 190 derece sıcak fırında 12,15 dakika pişirilir.