



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKADAN KOLAY LAHMACUN

Malzeme :

1 kg. yufka,
1/2 kg. kıyma,
2 adet soğan,
1 demet maydanoz,
7-8 adet yeşil biber,
2 adet domates,
2 adet yumurta,
3 kaşık yağ,
tuz.

Yapılışı:

- 1- Kıymayı, kıyılmış soğanı, biberi yağı bir tencereye koyup hepsini biraz kavurunuz.
 - 2- Soğanları hafif kavrulunca kabuklan soyulmuş fındık büyüklüğünde doğranmış domatesi koyup biraz da bununla kavurunuz.
 - 3- Ateşten alınca içerisine maydanozu, karabiberi koyup karıştırınız.
 - 4- Yufkaları yağlanmış bir tepsiye koyup aralarına hazırlanan içi koyup böylece yufka ve iç bitinceye kadar tepsiye diziniz.
 - 5- En üstteki yufkaya 2 yumurta ve 1/2 kaşık erimiş yağ karıştırılmış yumurtayı sürünüz.
 - 6- Önceden ısıtılmış fırında altı üstü pembe renkte kızartıp sıcak servis yapınız.
-