



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YUFKADAN LAHMACUN

2 adet yufka,  
1 orba kaşığı margarin,  
1 adet sođan,  
250 gram kıyma,  
2 adet biber,  
1 adet rendelenmiş domates,  
yarım demet kıyılmış maydonoz,  
1 orba kaşığı sıvı yağ,  
1 adet yumurta,  
kırmızıbiber,  
karabiber,  
kimyon,  
tuz

Yufkayı düz bir zemine yayın, bir bardak ya da tabak yardımıyla istediğiniz büyüklükte kesin. Tavaya 1 orba kaşığı margarini alın. Soğanı yemeklik doğrayın. Yađda pembeleştirin. Kıymayı ekleyin. Küçük doğranmış biber ve 1 adet rendelenmiş domatesi ilave edin. İyice kavurup baharatları katın. Tuzunu ayarlayın. 5 dakika daha pişirip, ocağın altını kapatın. Kıyılmış maydonozları ekleyin. Ha-zırladığımız harcı yuvarlak kestiğiniz yufkaların üzerine paylaştırın. Bir kasede yumurta ve sıvı yağı çırpın. Lahmacunların üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzerleri kızarana dek pişirin. Yeřilliklerle servis yapın.