



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ LAHMACUN (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

500 g az yağlı zırh kıyması
750 g çekirdeksiz salamura yeşil zeytin
1 çay bardağı ceviz içi
250 g kuru soğan
1 demet maydanoz
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı nar ekşisi
1 yemek kaşığı pul kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı tuz

Eti diğer malzemeler, zeytin, ceviz, soğan, sarımsak ve maydanoz ile zırhta çekin. Domates ve biber salçaları, kırmızıbiber, karabiber, nar ekşisi, tuz ekleyip karıştırın.
Harcı fırına gönderin, eğer lahmacunu evde yapıyorsanız hamuru açıp kenarları kaplayacak kadar harç sürün ve kızgın fırına verin.

Not: Tuz miktarını zeytinin tuzluluk durumuna göre ayarlayabilirsiniz. Zeytinli lahmacun ancak meraklısının bildiği çok özel bir lezzettir. Sonbaharda, yörenin özel yağlı yeşil zeytini, çekirdekleri çıkartılarak salamuraya yatırılır. Gerekli zaman, kullanılacak kadar zeytin salamuradan alınır, suda bekletilerek acısı giderilir. Antep zeytini, kendine has, fazla ekşi olmayan bir tada sahiptir. Damak zevkinize göre, nar ekşisinin verdiği ekşi dengesini istediğiniz gibi ayarlayabilirsiniz.