



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Fındıq Lahmacun

Fındık Lahmacun



2 Ədəd çörək xəmiri
200 qr. orta yağlı qiyma
2 Ədəd orta boy yetkin pomidor
2 Ədəd quru soğan
2 Ədəd iti bibər
2 Çorba qaşığı duru yağ
Yarım dəstə cəfəri
1 şiriniyyat qaşığı qara bibər
1 şiriniyyat qaşığı duz
Yarım çorba qaşığı sous

- # Soğan, bibər, cəfəri çox incə qıyılar, pomidor rəndələnir. Əkə bilmək xəmiri xaricindəki digər vəsaitlərlə qarışdırılır.
- # Çörək xəmirindən qozdan bir az böyük parçalar alınar, unlu zəmində mərđanəylə çay qabı qədər açılar.
- # Yağlı kağız sərilmiş soba nimçəsinə açılan xəmirilər yan-yana düzülər.
- # Üzərinə hazırlanan xərc kifayət qədər qoyular, yayılar.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 210 dərəcə qızgın sobaya verilər, 13-15 dəqiqə bişirilər.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Fındıq lahmacun xərcinin yumuşaq olması lazımdır.