Lahmacun

Lahmacun

Xəmiri üçün:
1 Kibrit qutusu qədər yaş maya
2 Ədəd qənd
1 Stəkan ilıq süd
3 Yemək qaşığı duru yağ
1,5 Çay qaşığı duz
Alabildiyi qədər un
Xərci üçün
2 Stəkan yağlı qiymə
Yarım dəst cəfəri
2 Ədəd orta boy soğan
2 Ədəd pamidor
1 Yemək qaşığı pamidor tamatı
1 Çay qaşığı duz
Yarım çay qaşığı qara bibər

Əvvəlcə xəmir hazırlanar. Çuxur bir qaba ilıq su, maya və qənd qoyular, şəkər və maya əridilər.
Üzərinə duz, duru yağ və yumuşaq bir xəmir olacaq şəkildə un əlavə edilərək yoğrular.
Ilıq bir mühittə üzəri bağlı olaraq ən az bir saat dinləndirilər, bu arada iç xərci hazırlanar, soğan çox incə doğranar, (rəndələnməsi tövsiyə edilməz) üzərinə yağlı qiymə, tamat, incə doğranmış cəfəri, rəndələnmiş pamidor, duz, qara bibər qoyular yaxşıca qarışdırılar.
Dinlənən xəmir 8 bərabər parçaya bölünər, hər parça top kimi yuvarlanar, 15 dəqiqə daha üzəri bağlı olaraq gözlədilər.
Hər xəmir parçası unlanaraq. Mərdanə köməyi ilə düzgün xidmət boşqabı böyüklüyündə açılar.
Açıan xəmirə hazırlanan qiyməli xərcin 1/8 i əl isladaraq düzgün şəkildə yayılar. Lazım olsa duru yağda istifadə oluna bilər.
Soba nimçəyi, xəmirin yapışmaması üçün azca unlanar, üzərinə lahmacun qoyular.
Lahmacun 240 dərəcə əvvəlcədən birxeyli qızdırılmış qızğın sobada çox qurutmadan bişirilər.
Isti olaraq xidmət edilir.

Not: Lahmacunun ana vətəni Türkiyənin Cənub-Şərq Anadolu bölgəsidir.