



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

TAVADA LAHMACUN



Yarım paket çabuk maya
1 adet kesme eker
3 orba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 su bardağı ılık su
Alabildięi kadar un
Harcı için:
400 gr orta yağlı dana kıyma
2 adet orta boy kuru soęan
2 adet orta boy domates
7-8 dal maydanoz
3 orba kaşığı ay iek yağı
1 ay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz

- # nce hamur yoęrulur; su, eker ve maya yoęurma kabına konur ve eritilir.
- # zerine yağ, tuz ve orta kıvamdan biraz daha sert olacak şekilde un eklenerek yoğrulur.
- # Hamur kıvama geldikten sonra 3-4 dakika daha yoğrulur. zeri kapatılır, 45 dakika dinlendirilir.
- # Bu arada i hazırlanır; soyulmuş domates çok küçük doğranır, soğan ve maydanoz çok ince kıyılır.
- # zerine tuz eklenir ve biraz solacak şekilde bastırarak karıştırılır. Kıyma, pul biber, karabiber ve sıvı yağ eklenir biraz daha karıştırılır.
- # Dinlenen hamur 10 eşı parçaya ayrılır. Her parça merdaneyle büyük tava çapında açılır.
- # Hamurun yüzeyine kıymalı harc bastırarak yerleştilir.
- # Tava hızlı ateşte, yağsız olarak kızdırılır. Lahmacun tavaya konur. Harç pişmeye başılayınca kapak kapatılır, 3 dakika daha pişirilir.
- # Bütün lahmacunlar aynı şekilde pişirilir. Sıcak servis yapılır.

Not: Pişen lahmacunun buharı inmeden üst üste konmamalıdır.