



KIRAZ'IN
MUTFAğI



Lahmacun



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 adet

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı kuru maya

İç Harcı İçin:

- 300 gr kıyma
- 1 adet büyük soğan (rendelenmiş)
- 2 adet domates (rendelenmiş)
- 1 adet kırmızı kapya biber (ince doğranmış)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber, kimyon, pul biber
- 1/2 demet maydanoz (ince doğranmış)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Yapılışı:

1. Hamurun Hazırlanması:

- Ilık su, şeker ve mayayı bir kaba alıp 5 dakika bekletin.
- Un ve tuzu ekleyerek yoğurun.
- Ele yapışmayan bir kıvam elde edince üzerini örtüp 30 dakika mayalandırın.

2. İç Harcın Hazırlanması:

- Soğan, domates, biber, salça ve baharatları bir kaba alın.
- Kıyma ve sıvı yağı ekleyip iyice karıştırın.
- Maydanozu da ekleyerek homojen bir harç elde edin.



3. Lahmacunları Yapma:

- Mayalanan hamuru 6 eşit parçaya bölün.
- Unlanmış zeminde her birini ince olacak şekilde açın.
- İç harcı eşit şekilde yayarak üzerine sürün.

4. Pişirme:

- Önceden ısıtılmış 250°C fırında **7-10 dakika** kadar pişirin.
- Lahmacunları sıcak servis edin, yanında limon ve maydanoz ekleyin.

>> **İpucu: Tavada pişirmek için**, döküm tavayı ısıtıp lahmacunu koyarak kapak kapatıp pişirebilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı