



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

FINDIK LAHMACUN



2 adet ekmek hamuru
200 gr. orta yağlı kıyma
2 adet orta boy olgun domates
2 adet kuru soğan
2 adet sivri biber
2 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çorba kaşığı salça

- # Soğan, biber, maydanoz çok ince kıyılır, domates rendelenir. Ekmek hamuru dışındaki diğer malzemelerle karıştırılır.
- # Ekmek hamurundan cevizden biraz büyük parçalar alınır, unlu zeminde merdaneyle çay tabağı kadar açılır.
- # Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine açılan hamurlar yan yana dizilir.
- # Üzerine hazırlanan harç yeteri kadar konur, yayılır.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 210 derece kızgın fırına verilir, 13-15 dakika pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Fındık lahmacun harcının civık olması gerekir.