TAVADA LAHMACUN

Yarım paket çabuk maya
1 adet kesme şeker
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 su bardağı ılık su
Alabildiği kadar un
Harcı için:
400 gr orta yağlı dana kıyma
2 adet orta boy kuru soğan
2 adet orta boy domates
7-8 dal maydanoz
3 çorba kaşığı ay çiçek yağı
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz

Önce hamur yoğrulur; su, şeker ve maya yoğurma kabına konur ve eritilir.
Üzerine yağ, tuz ve orta kıvamdan biraz daha sert olacak şekilde un eklenerek yoğrulur.
Hamur kıvama geldikten sonra 3-4 dakika daha yoğrulur. Üzeri kapatılır, 45 dakika dinlendirilir.
Bu arada iç hazırlanır; soyulmuş domates çok küçük doğranır, soğan ve maydanoz çok ince kıyılır.
Üzerine tuz eklenir ve biraz solacak şekilde bastırarak karıştırılır. Kıyma, pul biber, karabiber ve sıvı yağ eklenir biraz daha karıştırılır.
Dinlenen hamur 10 eşit parçaya ayrılır. Her parça merdaneyle büyük tava çapında açılır.
Hamurun yüzeyine kıymalı harç bastırarak yerleştirilir.
Tava hızlı ateşte, yağsız olarak kızdırılır. Lahmacun tavaya konur. Harç pişmeye başlayınca kapak kapatılır, 3 dakika daha pişirilir.
Bütün lahmacunlar aynı şekilde pişirilir. Sıcak servis yapılır.

Not: Pişen lahmacunun buharı inmeden üst üste konmamalıdır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1644 | Adı: Tavada Lahmacun | İndirme tarihi: 15.08.2025 - 16:15