



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

## KUŞ GZ LAHMACUN



1 paket çabuk maya  
1,5 su bardağı ılık su  
1 adet kesme Őeker  
1 tatlı kaŐığı tuz  
Alabildiđi kadar un  
Harcı için:  
250 gr kıyma  
1 adet kuru sođan  
1 adet domates  
10-15 dal maydanoz  
1 tatlı kaŐığı tuz

- # Yođurma kabına bir avuç un ve maya bırakılır, karıŐtırılır.
- # ılık su, Őeker, tuz ve orta sertlikte bir kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun zeri kapatılır. YaklaŐık 1 saat dinlendirilir.
- # Bu arada i malzemesi hazırlanır; soğan ve domates rendelenir. Maydanoz çok ince kıyılır. Kıyma ve tuz eklenir, karıŐtırılır.
- # Dinlenen hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Aralık bırakarak yağlı kağıt serilmiŐ tepsiye konur.
- # Sonra ıslatılmıŐ parmak uçlarıyla bastırarak açılır.
- # Üzerlerine kıymalı harç bırakılır ve bastırılır.
- # Tepsi, ısıtılmıŐ 200 derece fırına verilir. YaklaŐık 25 dakika piŐirilir.
- # Sıcak ya da ılık olarak servise sunulur.

**Not:** Kuş gözü lahmacunlar fırında çıktığında, sıcakken kaŐığın tersiyle bastırarak yassılaŐtırılır.