



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

## LAHMACUN



Hamuru İçin;  
1 Kibrit kutusu kadar yaş maya  
2 Adet kesme şeker  
1 Su bardağı ılık su  
3 Çorba kaşığı sıvıyağ  
1,5 Tatlı kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
Harcı İçin;  
2 Su bardağı yağlı kıyma  
Yarım demet maydonoz  
2 Adet orta boy kuru soğan  
2 Adet orta boy domates  
1 Çorba kaşığı domates salçası  
1 Tatlı kaşığı tuz  
Yarım tatlı kaşığı karabiber

- # Önce hamur hazırlanır. Çukur bir kaba ılık su, maya ve kesme şeker konur, şeker ve maya eritilir.
- # Üzerine tuz, sıvıyağ ve yumuşak bir hamur olacak şekilde un konur, iyice yoğrulur.
- # Ilık bir ortamda üzeri kapalı olarak en az 1 saat dinlendirilir.
- # Bu arada iç harcı hazırlanır. Soğan çok ince doğranır (rendelenmesi tavsiye edilmez) üzerine yağlı kıyma, salça, ince kıyılmış maydonoz, rendelenmiş domates, tuz, karabiber konur iyice karıştırılır.
- # Dinlenen hamur 8 eşit parçaya bölünür, her parça top gibi yuvarlanır, 15 dakika daha üzeri kapalı olarak bekletilir.
- # Her hamur parçası unlanarak merdane yardımıyla düz servis tabağı büyüklüğünde açılır.
- # Açılan hamura hazırlanan kıymalı harcın 1/8 i el ıslatarak düzgün şekilde yayılır. Gerekirse sıvıyağ da kullanılabilir.
- # Fırın tepsisi, hamurun yapışmaması için hafifçe unlanır, üzerine lahmacun konur.
- # Lahmacun 240 derece önceden bir hayli ısıtılmış kızgın fırında fazla kurutmadan pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

**Not:** Lahmacunun anavatanı Güney Doğu Anadolu bölgesidir.