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.