

Lahmacun

Hamuru için malzemeler

500 g	un
1 çay kaşığı	tuz
1 paket	kuru maya
200 ml	ılık su
2 yemek kaşığı	zeytinyağı

Harcı için malzemeler

2 adet	domates
2 adet	sivri biber (yeşil, acı, uzun)
2 adet	kuru soğan (kırmızı, büyük)
5 diş	sarımsak
500 g	sığır kıyması
1 çay kaşığı	kimyon
1 yemek kaşığı	biber salçası
	karabiber, tuz
1 bağ	maydanoz (kıyılmış)
	biraz limon suyu



Hazırlanışı

1. Hamur için tüm malzemeleri bir kaseye koyun ve yumuşak bir hamur olacak şekilde yoğurun. Üzerini bir bez ile örtün ve yaklaşık 1 saat sıcak bir yerde kabarmasını bekleyin.
2. Domateslerin kabuklarını soyun ve küp küp doğrayın. Ortadan bölünmüş ve çekirdekleri çıkarılmış sivri biberleri ve soyulmuş kuru soğan ve sarımsağı küçük doğrayın ve bir kaseye alın.
3. Kıyma, baharat ve maydanozun yarısını ilave edin ve hepsini iyice yoğurun.
4. Önceden fırını 200 °C'ye ısıtın.
5. Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Tezgahın üzerine un serpin. Ceviz büyüklüğündeki hamur bezelerini 5 mm inceliğinde açın ve pişirme kağıdının üzerine koyun.
6. Etli harçtan 1 yemek kaşığı kadar hamurların üzerine koyun ve iyice yayın. Ardından yaklaşık 15 dakika fırında pişirin.
7. Sıcak lahmacunların üzerine biraz limon sıkıp, maydanoz koyduktan sonra sarın. Sıcak sıcak servis yapın.