

Lahmacun

Toplam 75 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~230 kcal

Açılış 5/10

İnce hamurun üzerine baharatlı kıyma harc sürülerek fırında pişirilen Türk pizzası.

Malzemeler

Hamur için

- 3 su bardağı Un
- 1 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Maya

Harç için

- 300 gr Kıyma
- 2 adet Soğan
- 2 adet Domates
- 2 yemek kaşığı Biber salçası
- 1 demet Maydanoz
- 0.5 çay kaşığı Pul biber
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Un, su, maya ve tuzu yoğurup hamur yapıp 30 dk dinlendirin.
2. Kıymayı ince doğranmış soğan, domates, salça, maydanoz ve baharatları karıştırarak harç hazırlayın.
3. Hamuru bezlere ayırıp çok ince açın.
4. Harcı ince bir tabaka halinde sürün.
5. 250°C fırında 10 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru mümkün olduğunca ince açın 8 dakikada daha çabuk pişer.

SERVİS ÖNERİSİ

Sumaklı soğan, maydanoz ve ayranla fırında 1 kaçık mazzunun.

Alerjenler

Gluten

