

# Urfa Acili Lahmacun

Toplam 63 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Zor

~340 kcal

Açılış 16/10

Urfa lahmacunu, ince hamura kıyma, soğan, domates, soğan ve maydanozlu harc yayarak açarak pişiren çit hamur işidir.

## Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Su
- 400 gr Dana kıyma
- 2 adet Soğan
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 2 tatlı kaşığı Isot
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Un, su ve tuzla yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru 25 dakika dinlendirin.
3. Soğan, domates ve maydanozu ince kıyın.
4. Kıyma, salça, isot ve sebzeleri yoğurarak akışkan harc yapın.
5. Hamuru ince açarak kenarlara kadar yayın.
6. Lahmacunları 240°C fırında 8 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Harc çok kalırsürmemek hamurun çit kalmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Limon, maydanoz ve sumaklı soğanla rulo yaparak servis edin.

## Alerjenler

Gluten