

Findik Lahmacun

Malzemeler

Hamuru için;
1 kupa dolusu ılık su (240 ml)
2 t.k. kuru maya
Aldigi kadar un (yaklasik 2 kupa dolusu)
Tuz
1 yemek kasigi seker (maya için)
Ust harci için;
3 buyuk domates
1 demet maydanoz
2 buyuk kuru sogan
500 gr kiyma
1 tatli kasigi karabiber
1 yemek kasigi pulbiber (acilik oranini kendinize gore ayarlarsiniz)
1 yemek kasigi kirmizi toz biber
1 yemek kasigi biber salca
yeterince tuz
2 yemek kasigi siviyağ
(Kiymaniz yagliysa bunada gerek kalmayabilir)

Yapilisi

Hamuru mayalayip kabarmasi için ılık bir yerde bir saat bekletin. Bu sirada kiyma harcini hazirlamak uzere domatesleri incecik dograyin. Normalde Urfa usulu lahmacunlarda domates kullanilmiyor ama hamuru yumusak tuttuğu için ben kullanmayı tercih ediyorum. Siz arzu ederseniz domatesi cikarabilirsiniz ayrıca kiymaniz da çok yagli ise belki bu kadar domates kullanmaniza da ihtiyac kalmayacaktır.

Kuru sogan ve maydanozu incecik kiyin. Buyuk bir karistirma kabina kiymayı, baharatları ve salcayı ekleyip yogurun. Domatesleri, kuru sogan ve maydanozu ilave edip guzelce karistirin. Karisimin dinlemesi için yarim saat gibi bir süre dolapta bekletin.

Hamurunuzun mayasi gelince ceviz buyuklugunde parcalar koparip top bezeler hazirlayin. Hazirladiginiz bezeleri acabildiginiz kadar ince acip (lahmacunun ince acilmis olani makbuldur)kiyma harcini hamurun yuzeyini tamamen kaplayacak sekilde yayin. Harciniz ve hamurunuz bitene dek islemi devam ettirin.

Hafif yaglanmis tepsilere birbirinin uzerine gelmeyecek sekilde yerlestirin ve onceden 180 C isinmis firinda 25-30 dakika yahut uzeri kizarana ve hamurunuz pistigine emin olana dek pisirin.

Afiyet Olsun..