

İhbezlahmi

Malzemeler

500 gram kuzu kiyma
2 yemek kasigi biber salcasi
1 yemek kasigi domates salcasi
1/2 yemek kasigi aci biber salcasi
1 yemek kasigi yeni bahar
1 cay kasigi karabiber
Hamuru icin:
1/4 paket kuru maya
1 cay kasigi tuz
1 bardak su
Aldigi kadar un

Yapilisi

Aldigi kadar una ceyrek paket kuru maya koyulur. Tuz ve su koyulan un intenen kivama gelene kadar iyice yogurulur ve dinlendirilir. Dinlenen hamurun uzerine 500 gram kuzu kiyma, 2 yemek kasigi biber, 1 yemek kasigi domates ve yarin yemek kasigi aci biber salcasi koyulur. Kiyma ve salcalarin uzerine tuz, 1 yemek kasigi yeni bahar ile 1 cay kasigi karabiber serpilir. Baharat ve salcalarla lezzetlenen hamur ve kiyma ozlestirilerek istenen kivama gelene kadar yogurulur. Bezelere ayirilan kiymali hamur, tepsiye pide seklinde acilir. Hamurun uzerinde catalla delikler acilarak onceden isitilan firinda pisirilir.

İhbezlahmi sunuma hazirdir...