

GAZİANTEP LAHMACUNU

Porsiyon Adeti	4 Kişilik	
Piştirme Yöntemi	Roasting Piştirme Yöntemi	
Ön Hazırlık Süresi	60 Dakika	
Piştirme Süresi:	15 Dakika	
Öğrencilerin Adı- Soyadı	Meryem ATİŞ	

Malzemeler	Miktar	Ölçü Birimi	Yapılışı ve Püf Noktaları
Un	250	gr.	Harcı için: Kıyma ve kuyruk yağı hariç tüm malzemeleri zırhla ve baharatları ekleyip karıştırın. Zırhlanan malzemeleri kıyma ve kuyruk yağıyla birleştirip yoğurun. Hamuru için: Geniş bir kaba unu eleyin. Elediğiniz unun içine kuru mayayı, tuzu ve zeytinyağını ekleyin. Oda sıcaklığındaki suyu unun üzerine azar azar ekleyerek hamuru yoğurun. Ele yapışmayacak kıvama gelince hamuru dinlenmeye bırakın. Yapımı için: Dinlenen hamurdan, cevizden büyük olacak şekilde bezeler koparıp yuvarlayın ve oklava yardımıyla ileri geri olacak şekilde hamuru açın. Açtığınız hamurun üzerine hazırladığınız harcı eşit miktarda yayın. Yağlı kâğıt serdiğiniz fırın tepsisine hazırladığınız lahmacunları dizin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında ızgara ayarı açık şekilde kızarıncaya kadar pişirin.
Limon	2	adet	
Sarımsak	3	diş	
Kıyma	250	gr.	
Maya	1	paket	
Zeytinyağı	1	Yemek kaşığı	
Su	1	su b.	
Tuz	2	tatlı k.	
Yeşilbiber	2	adet	
Kapya biber	2	adet	
Domates	3	adet	
Maydanoz	1	demet	
Salça	2	Yemek kaşığı	
Soğan	1	adet	
Pulbiber	1	tatlı k.	
Karabiber	1	çay k.	

