

## Glutensiz Lahmacun 2

6 adet



pratik

yaklaşık 40 dakika



### Malzemeler:

#### Hamur:

- 1 paket Dr. Oetker Glutensiz Ekmek Karışımı
- 1 yumurta
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ
- 0,5 su bardağı ılık su
- 0,5 çay kaşığı tuz

#### Üst malzeme:

- 2 adet kuru soğan (orta boy)
- 1 adet domates
- 150 g kıyma
- 1,5 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 - 1,5 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı tatlı kırmızı toz biber
- 0,5 çay bardağı sıvı yağ
- 0,5 demet ince doğranmış maydanoz

#### Üzeri için:

- 1 tatlı kaşığı tereyağı

### 1 Hamurun hazırlanışı:

Un karışımını derin bir kaba boşaltın. Hamur açarken kullanmak için içinden 1 yemek kaşığı ayırın. Kalan unun üzerine mayayı ekleyip kaşık ile karıştırın. Üzerine yumurta, sıvı yağ, ılık su ve tuzu ilave edin. Pürüzsüz bir hamur haline gelinceye kadar yoğurun. Üzerini kapatın ve mayalanması için ılık ortamda 20-30 dakika bekletin.

### 2 Üst malzemenin hazırlanışı:

Kuru soğanı çok minik küpler şeklinde doğrayın. Domatesin kabuğunu soyun ve minik küpler şeklinde doğrayın. Kıyma, kuru soğan, domates, domates salçası, tuz, kırmızı toz biber, sıvı yağ ve maydanozu derin bir kaba alın. Malzemeler iyice karışınca kadar yoğurun.

### 3 Şekillendirme ve pişirme:

İki adet fırın tepsisini yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 210 °C

Turbo pişirme: 200 °C



Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun, 6 eşit parçaya bölün ve üzerlerini kapatın. Ayırdığınız undan bir miktar tezgaha serpin. Bir parça hamuru alıp elinizde yuvarlayın ve unlanmış tezgaha merdane ile 15 cm çapında açın. 2 adet daha açın ve elde ettiğiniz 3 adet lahmacun hamurunu fırın tepsisine sıralayın. Kıymalı harcın yarısını hamurların üzerine eşit paylaşın, hamurların her tarafını kaplayacak şekilde yayın ve pişirin.

**Piştirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika**

İlk tepsisi pişerken kalan 3 hamuru da aynı şekilde hazırlayın.

Fırından çıkarın, bekletmeden kenarlarına tereyağı sürün. İkinci tepsideki lahmacunları da aynı şekilde pişirin ve sıcak servis yapın.

