

Lahm Bi Ajin

Toplam 112 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Lahm bi ajin, ince mayalı hamurun üstüne baharatlı kıyma domates, biber ve nar ekşili harç yayılmasıyla hazırlanan ve pişen Levanten etli pide çeşididir.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Un
- 300 ml Ilık su
- 5 gr Instant maya
- 10 gr Tuz
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

İç harç için

- 450 gr Dana kıyma
- 1 adet Kuru soğan
- 2 adet Domates
- 1 adet Kırmızı biber
- 2 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 1 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

- Un, su, maya, tuz ve zeytinyağıyla yumuşak hamur yoğurun.
- Hamuru 45 dakika mayalandırın.
- Soğan, domates ve biberi çok ince doğrayın.
- Kıyma doğranmış sebzeler, nar ekşisi, kimyon ve pul biberi karıştırın.
- Hamuru 8 bezeye ayırıp ince yuvarlaklar halinde açın.
- Kıymalı harç hamurların üstüne ince tabaka halinde yayın.
- Lahm bi ajinleri 250°C fırında 12 dakika pişirip limonla servis edin.

PÜF NOKTASI

Kıymalı harç hamura çok kalınlıkla yayılmamak kenarları kısımlarında çatlama sorunlarına karşı dikkatli olun.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon, maydanoz ve yoğurtlu salatayla s1calıservis edin.

Alerjenler

Gluten