LAHMACUN  
  
Malzemeler ; 4 kişi için

4 tane Mayalı Ekmek Hamuru

250 gr Yağlı Kıyma

4 adet ince doğranmış Kuru Soğan

1 adet Domates

1 yemek kaşığı Salça

10 dal Maydanoz

1 yemek kaşığı Tereyağ

Tuz, Karabiber, Kırmızı Biber  
  
Yapılışı:  
  
Çiğ Kıyma, küçük küçük doğranmış soğan, domates, maydanoz, tereyağ, tuz, karabiber, kırmızı biber, biber salçası karıştırılarak iç hazırlanır.

Ekmek Hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır ve un serperek oklava ile açılır. Kıyması yayılır. Orta Isılı Fırında pişirilir.

Sıcakken servis yapınız