



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Mini Lahmacun

Findik Lahmacun



2 Fertigbrotteige
200 g halbmageres Hackfleisch
2 mittelgroße Tomaten
2 Zwiebeln
2 Spitzpaprika
2 EL Öl
½ Bunte Petersilie
1 KL Pfeffer
1 KL Salz
½ EL Tomatenmark

- # Zwiebel, Paprika, Petersilie sehr fein hacken und die Tomate reiben. Alle Zutaten außer Teig zusammenmischen.
- # Vom Fertigteig etwas größere Stücke als eine Walnuss entnehmen und auf einer mehligem Unterlage in der Größe einer Teeuntertasse ausrollen.
- # In ein Backblech, das mit Backpapier belegt ist, die ausgerollten Teigstücke einreihen.
- # Auf jedes ausgerollte Teigstück mit ausreichender Menge der zubereiteten Füllmasse belegen.
- # Das Backblech in das zuvor auf 210 Grad erhitzten Backofen geben und ca. 13-15 Minuten backen.
- # Heiss servieren.

Tipp: Die Füllmasse der "Mini Lahmacun" sollte ein wenig wässrig sein.