



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

Lahmacun

Lahmacun



Für den Teig:
1 Pg Hefe
2 Würfelzucker
1 Glas lauwarmes Wasser
3 EL Öl
1 ½ KL Salz
Aufnehmbare Menge Mehl
Für die Füllung:
2 Gläser fettreicher Hackfleisch
½ Bunt Petersilie
2 mittel große Zwiebel
2 mittel große Tomaten
1 EL Tomatenmark
1 KL Salz
½ KL Pfeffer

- # Zuerst den Teig zubereiten. In eine Rührschale lauwarmes Wasser, Hefe und Würfelzucker geben und Zucker und Hefe auflösen.
- # Salz, Öl und nach und nach Mehl unterrühren um einen weichen Teig zu erhalten.
- # In einer lauwarmen Umgebung zugedeckt eine Stunde ruhen lassen.
- # Während dessen die Füllung zubereiten. Zwiebel fein zuschneiden (hobeln wird nicht empfohlen), Hackfleisch, Tomatenmark, fein gehackte Petersilie, geriebene Tomaten, Salz und schw. Pfeffer zusammenmischen.
- # Den Teig in 8 gleich große Teile aufteilen, jeden Teigteil zu einer Kugel formen und weitere 15 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
- # Jedes Teigteil einmehlen und mit dem Nudelholz in der Größe eines Serviertellers ausrollen.
- # Auf den ausgerollten Teig 1/8 der zubereiteten Füllung mit feuchten Händen verteilen. Nach Bedarf kann auch Öl verwendet werden.
- # Das Backblech leicht einmehlen und die Lahmacun platzieren.
- # Die Lahmacun im zuvor auf 240 Grad erwärmten Backofen nicht zu knusprig backen.
- # Warm servieren.

Tipp: Die Lahmacun ist in Südostanatolien beheimatet.