



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Lahmacun

Lahmacun



### Para Masa:

- 1 Matchbox tamaño de levadura
- 2 terrones de azúcar
- 1 vaso de agua tibia
- 3 cucharadas de aceite vegetal
- 1+1/2 cucharadita de sal
- Basta ya de harina

### Para llenado:

- 2 vaso de carne molida, grasos
- 1/2 manojo de perejil
- 2 cebollas, de tamaño medio
- 2 tomates, de tamaño medio
- 1 cucharada de pasta de tomate
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta negro

# Preparar la masa en un principio. Vierta agua caliente en un recipiente profundo, y añadir la levadura y el azúcar en cubos, disolver la levadura y el azúcar.

# Añadir sal, aceite vegetal y harina para obtener pasta blanda, amasar bien.

# Cubra la masa y el resto en un lugar cálido durante 1 hora como mínimo.

# Mientras tanto preparar el relleno. Picar finamente la cebolla (rallado no es aconsejado.), Suelo añadir la carne, pasta, el perejil finamente en rodajas, los tomates rallados, la sal y la pimienta en negro, y mezclar bien.

# Divida la masa descansado en 8 pedazos iguales, cada pieza rollo en forma de bolas, cubrirlas de nuevo y de descanso de 15 minutos más.

# Harina cada bola y rodar cada uno de ellos en servicio placa de tamaño por la ayuda de un rodillo de alfiler.

# Wet sus manos y colocar 1 / 8 del relleno todo cada pieza. Se puede usar aceite vegetal también para que sea más fácil.

# Harina la bandeja de hornear un poco, para evitar que las pizzas se adhieran a la bandeja y, a continuación, colocar la pizza en la bandeja.

# Coloque la pizza en el horno precalentado es que durante mucho tiempo a 240 C. Cocine sin secado en horno caliente. Servirla caliente.

**Nota:** Turco Pizza ciudad natal es la cooperación Sur-oriental región de Turquía.