



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.