



Lahmacun Dans La Poêle

Tavada Lahmacun



½ sachet de levure rapidement
1 coupe de sucre
3 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
1,5 tasses d'eau chaude
De la farine tant que possible
Honoraires pour:
400 gr de viande de bœuf haché mi-gras
2 oignons moyens
2 tomates moyennes
7-8 brins de persil
3 cuillères à soupe d'huile de tournesol
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de sel

Pétrissez la pâte en premier ; Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau, de la levure et du sucre puis faites fondre.

Rajoutez de l'huile, du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte plus solide que d'habitude.

Pétrissez la pâte encore 3-4 minutes. Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 45 minutes.

Préparez l'intérieur pendant ce temps ; Coupez les tomates épluchés en petit morceaux. Hachez les oignons et le persil finement.

Rajoutez du sel puis mélangez en pressant. Rajoutez de la viande, du flocon de piment rouge, et de l'huile puis continuez à mélanger.

Séparez la pâte en 10 morceaux. Ouvrez chaque morceau à la taille d'une grande poêle.

Placez le mélange de viande sur la surface de la pâte en pressant.

Faites chauffer la poêle à haute température sans huile. Placez le lahmacun dans la poêle. Quand le mélange commence à se cuire, fermez la poêle. Laissez cuire encore 3 minutes.

Faites cuire tous les lahmacun de cette façon. Servez chaud.

N-B; Il ne faut pas mettre les lahmacun cuit l'un au dessus de l'autre sans que la vapeur n'est disparu.