



## 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.**