



## Lahmacun Oeil d'Oiseau

Kuş Gözü Lahmacun



1 paquet de levure rapide  
1,5 tasse d'eau tiède  
1 morceau de sucre  
1 cuillère à café de sel  
De la farine tant que possible  
Pour le mélange ;  
250 gr. De viande hachée  
1 oignon sec  
1 tomate  
10-15 branches de persil  
1 cuillère à café de sel

- # Laissez une poignée de farine et de la levure dans un bol de pétrissage. Mélangez l'ensemble.
- # Pétrissez en rajoutant de l'eau tiède, du sucre, du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi-solide.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 1 heure.
- # Préparez les ingrédients intérieur pendant ce temps ; Râpez l'oignon et la tomate. Hachez le persil finement. Rajoutez de la viande et du sel puis mélangez.
- # Prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noix puis arrondissez. Placez dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé.
- # Mouillez les doigts puis ouvrez avec les bouts de doigts.
- # Laissez du mélange de viande puis pressez.
- # Placez le plat au four préchauffé à 200 degrés. Faites cuire pendant environ 25 minutes.
- # Servez chaud ou tiède.

**N-B; A la sortie du four, pressez sur la surface pour aplatir.**