



## Lahmacun

Lahmacun



Pour la pâte;  
1 sachet de levure de la taille d'une boîte d'allumette.  
2 morceaux de sucre  
1 tasse d'eau chaude  
3 cuillères à soupe d'huile végétale  
1,5 cuillère à thé de sel  
La farine jusqu'à ce qu'il puisse recevoir  
Pour la garniture:  
2 tasses de viande grasse  
½ botte de persil  
2 oignons moyens  
2 tomates moyennes  
1 cuillère à soupe de pâte de tomate  
1 cuillère à soupe de sel  
½ cuillère à café de poivre noir

- # Préparez la pâte en premier. Mettez dans un bol creux, de la levure, de l'eau tiède et du sel. Faites fondre le sucre et la levure.
- # Rajoutez du sel, de l'huile et de la farine pour obtenir une pâte molle. Pétrissez.
- # Laissez reposer couvert pendant au moins 1 heure dans un endroit tiède.
- # Pendant ce temps préparez l'intérieur. Coupez les oignons finement (Ne râpez pas), rajoutez de la viande hachée, de la pâte de tomate, du persil finement haché, des tomates râpées, du sel et du poivre noir.
- # Séparez la pâte reposée en 8 morceaux. Arrondissez chaque morceau comme une balle, laissez reposer couvert pendant 15 minutes.
- # Ouvrez chaque morceau en mettant de la farine, de la taille d'une assiette à service.
- # Étalez sur la pâte ouverte, 1/8 du mélange en mouillant les mains. Vous pouvez utiliser de l'huile si besoin.
- # Mettez un peu de farine sur le plat de cuisson pour que la pâte ne colle pas puis installez le lahmacun.
- # Laissez cuire le lahmacun au four chauffé à 240 degrés sans trop sécher.
- # Servez chaud.

N-B: L'origine du lahmacun est la région du Sud-Est.