



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Pizza turca nella Padella

Tavada Lahmacun



Mezzo pacco di lievito
1 zucchero in quadrato
3 cucchiaini d'olio vegetale
1 cucchiaino di sale
1,5 bicchieri d'acqua
In quantità di farina
Per la miscela;
400 gr carne macinata di vitello
2 cipolle
2 pomodori
7-8 rami di prezzemoli
3 cucchiaini olio di girasole
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di sale

- # Primamente si prepara impasto. L'acqua zucchero e lievito si mette nella ciotola da impastare e si miscelano.
- # Alla sopra si aggiungono olio sale e farina finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Quando arriva alla coerenza si lascia a riposare circa per 45 minuti.
- # Per la preparazione d'interno; pomodoro sbciato si taglia piccola cipolla e prezzemoli si macinano fine.
- # Alla sopra si aggiungono sale carne macinata ed olio si miscelano bene.
- # Impasto si divide in 10 pezzi uguali ed ogni pezzo si apre dimensione di pentola.
- # Sopra d'impasto si inserisce la miscelata con schiacciare.
- # Pentola si riscalda sul fuoco senza aggiungere olio. Impasto preparato si mette nella padella e quando arriva al momento di cucinare si coperta il coperchio e si cucina circa per 2-3 minuti.
- # Si preparano ugualmente tutte pizze turche e poi servirsi.

Nota: Le pizze turche cucinate si devono mettere una sopra l'altra per non perdere il calore.