



## Pizza turca nella Padella

Tavada Lahmacun



Mezzo pacco di lievito  
1 zucchero in quadrato  
3 cucchiai d'olio vegetale  
1 cucchianino 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 cucchiai olio di girasole  
1 cucchianino di pepe nero  
1 cucchianino di peperoncino a rosso  
1 cucchianino 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 sbucciato si taglia piccole cipolla e prezzemoli si macinano fine.
- # Alla sopra si aggiungono sale carne macinata ed olio si miscelano bene.
- # Impasto si condivide in 10 pezi 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.**