



## Pizza Turca Occhio di Uccello

Kuş Gözü Lahmacun



1 pacco di lievito  
1,5 bicchieri d'acqua  
1 zucchero quadrato  
1 cucchiaino di sale  
In quantità di farina  
Per la miscelata;  
250 gr di carne macinata  
1 cipolla  
1 pomodoro  
10-15 prezzemoli  
1 cucchiaino di sale

- # Nella ciotola da impastare si mettono farina e lievito ppi si miscelano.
- # Dipo si aggiungono farina sale zucchero acqua si impasta finche per avere un impasto.mezzzo morbido.
- # Sopra di impasto preparato si coperta. E si lascia a riposarw per 1 ora.
- # Si preparano i materiali di interno. Pomodoro e cipolla si grattugia prezzemolo si macina. Poi si aggiunge carne macinata e sale si.miscelano.bene.
- # Dal impasto si prendono i pezzi grandezza di.noce. si rotolano e si filano.sulla carta oliata con distanze.
- # Dopo si aprono con dito bagnato.
- # Alla sopra si mette dalla miscelata di carne macinata e si schiaccia.
- # Dopo la carta oliata si sinserisce nel vasaio del forno dopo si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi . Cucina circa per 25 minuti.
- # Servirsi in fresco oppure caldo.

Nota: Le pizze turche preparate si schiacciano un po con dietro di cucchiaio dopo aver levato dal forno.