



Lahmacun

Lahmacun



Per l'impasto;
2 zuccheri a quadrati
1 bicchiere d'acqua fresca
3 cucchiaini d'olio vegetale
1,5 cuchiaini di sale
Abbastanza farina
Per la miscelata;
2 bicchieri carne macinata grassata
Mezzo mazzetto di prezzemoli
2 cipolle secche medie
2 pomodori medie
1 cuchiaio salsa di pomodoro
1 cuchiaino di sale
Mezzo cucchiaino di pepenero

- # Prima si prepara l'impasto. In una ciotola a profonda si mettono l'acqua fresca, lievito, zuccheri a quadrati.
- # Sopra di questi si mettono sale ed olio vegetale, si miscelano finchè diventano un impasto omogeneo.
- # Si lascia a riposare nell'ambiente fresco per 1 ora.
- # In questo momento si prepara la miscelata per interno. Le cipolle si tagliano finemente (non si consiglia di grattugiare) , sopra si mettono la carne macinata, salsa, i prezzemoli macinati finemenete, pomodori grattugiati, sale, pepnero, e si miscelano bene.
- # L'impasto riposato si condivide in 8 pezzi uguali. Ogni pezzo si rotola come pallina, così si fa aspetterà ancora per 15 minuti sopar coperto.
- # Ogno pezzo d'impasto farinata si apre con il rullo grandezza di un piatto da servire.
- # Dalla miscelata si mette sopra d'impasto aperto 1/8 con bagnarsi le mani se bisogna si può aggiungere olio vegetale.
- # Vassoio del forno si farina per non picicarsi dell'impasto .
- # Lahmacun (pizza turca) si cucina nel forno riscaldato a 240 gradi senza essiccare.
- # Si servirsi in caldo.

Nota: La patria di lahmacun (pizza turca) è della regione di Sud-Est Anatolia.