



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

Lahmacun

Lahmacun



Per l'impasto;
2 zuccheri a quadrati
1 bicchiere d'acqua fresca
3 cucchiaini d'olio vegetale
1,5 cucchiaini di sale
Abbastanza farina
Per la miscelata;
2 bicchieri carne macinata grassata
Mezzo mazzetto di prezzemoli
2 cipolle secche medie
2 pomodori medie
1 cucchiaio salsa di pomodoro
1 cucchiaino 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 finemente, pomodori grattugiati, sale, pepenero, e si miscelano bene.
- # L'impasto riposato si divide in 8 pezzi uguali. Ogni pezzo si rotola come pallina, così si fa aspettare ancora per 15 minuti sopra coperto.
- # Ogni pezzo d'impasto farinato 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 piccarsi dell'impasto.
- # Lahmacun (pizza turca) si cucina nel forno riscaldato a 240 gradi senza essicare.
- # Si servirsi in caldo.

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