Жареный лахмаджун

Tavada Lahmacun

0,5 пачки быстрорастворимых дрожжей
1 кусочек сахара-рафинад
3 ст.л. растит. масла
1 ч.л. соли
1,5 стакана теплой воды
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
400 гр. полужирного говяжего фарша
2 средние луковицы
2 средних помидора
7-8 веточек петрушки
3 ст.л. растит. масла
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. красного острого перца
1 ч.л. соли

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить сахар.
Добавить масло, соль и добавляя муку замесить упругое тесто.
Тесто накрыть и оставить на 45 минут.
Помидоры очистить от кожуры, мелко порезать. Лук и петрушку тоже мелко порезать.
Добавить соль, и перемешать слегка прижимая. Затем добавить фарш, красный острый перец, черный перец и масло, перемешать.
Тесто разделить на 10 частей. Каждую часть раскатать диаметром с самую большую сковороду.
На лепешку положить начинку, слегка прижимая к тесту.
Сковороду нагреть на большом огне(без масла). Лахмаджун положить на сковороду. Когда начинка начнет готовиться, накрыть крышкой и готовить еще 3 минуты.
Все лепешки приготовить таким же образом. Подавать горячим.

Готовый лахмаджун не следует ложить друг на друга пока он горячий.

© ml.md (русский) рецепт #: 1644 | название рецепта: Жареный лахмаджун | история: 03.05.2024 - 04:09