



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

---

## Лахмаджун

Lahmacun



Для теста:  
Живые дрожжи ( спичечную коробку)  
2 кубика сахара  
1 стакан тёплой воды  
3 стол.ложки раст.масла  
1,5 чайн.ложки соли  
Мука  
Для начинки:  
2 стакана фарша  
Пол пучка петрушки  
2 репч.лука  
2 помидора  
1 стол.ложка томат.пасты  
1 чайн.ложка соли  
Пол чайн.ложки чёрн.перца

- # Приготовить тесто : В глубокую посуду налить тёплую воду, положить дрожжи, сахар. Мешать пока не растают дрожжи и сахар.
- # Добавить соль, раст.масло, понемногу муку и замесить мягкое тесто.
- # Накрыть полотенцем и дать расстояться 1 час, в тёплом месте.
- # Приготовить начинку : Лук мелко порубить, ( желательно на тёрке не натерать), добавить фарш, томат.пасту, мелко рубленную петрушку, натёртые помидоры, соль, перец и хорошо перемешать.
- # Из теста сформировать 8 круглых комочков, накрыть полотенцем и дать настояться ещё 15 минут.
- # Каждый комочек раскатать размером с серв.тарелку.
- # Намочить руки и нанести слой 1/8 начинки, можно смазать раст.маслом.
- # Противень обсыпать мукой и положить лахмаджун.
- # Запекать до готовности в заранее разогретой духовке, при температуре 240.
- # Подавать горячим.

Лахмаджун – блюдо из кухни юго- Восточной Турции.