



Türkische Leckereien - Sallys Welt

Lahmacun - Türkische Pizza

Zutaten

Teig:	Belag:	1 TL getrocknete Minze	Beilagensalat:
100 g Mehl	700g Hackfleisch	1 TL Oregano	1 Karotte
2 TL Zucker	3 mittelgroße Zwiebeln	1 TL Salz	2 Tomaten
1 Würfel Hefe	5 Tomaten		1 Gurke
500 ml Wasser	1/2 Bund Petersilie		1 Eisbergsalat
2 TL Salz	3 grüne Peperoni		1 Zwiebel rot oder weiß
6 EL Olivenöl	2 EL Tomatenmark		2 Zitronen (Saft)
	1/2 TL Chili		3 EL Olivenöl
	1/2 TL Pfeffer		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zubereitungszeit: 60-100 Min. Vorbereitung + 120-150 Min. Umsetzung - 20 Stück

Hefe mit Wasser und Zucker vermischen und auflösen. Nach und nach das Mehl zugeben und gemeinsam mit dem Salz und dem Öl zu einem glatten Teig verkneten. Für ein gutes Ergebnis, sollte der Hefeteig ca. 7 Minuten geknetet werden. Teig zu einer Kugel formen, mit Öl einstreichen und in eine große Schüssel geben, abdecken und ca. 30-60 Min. gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen und ca. 5 Min. stehen lassen, so kann man anschließend die Haut ganz leicht entfernen. Petersilie fein hacken, zum Beispiel mit einem Mixmesser. Tomaten, Zwiebeln und Peperoni fein reiben. Alle Zutaten mit den Händen vermischen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 20 Kugeln à 80 g Gewicht portionieren. Jeweils eine Kugel mit einem Ausrollstab und etwas Mehl tellergroß (ca. 20 – 25 cm Durchmesser) auswellen und 2 EL Belag darüber verteilen. Das geht am besten mit zwei Gabeln.

Wir bevorzugen das Garen in einer Pfanne. Dafür eine beschichtete Pfanne auf mittlere Hitze stellen, Lahmacun darin platzieren und Deckel aufsetzen. Nach ca. 3-4 Minuten ist der Teig unten leicht braun und der Hackfleischbelag durchgegart. Wenn das Lahmacun knusprig bleiben soll, dann sollten sie von nun an ohne Deckel gelagert werden. Wir bevorzugen die weiche Variante und stapeln die Lahmacun übereinander und decken sie mit einer Kuchenglocke ab, so werden sie etwas weich und wir können sie später rollen.

Salat:

Karotten raspeln, Tomaten würfeln, Gurke hobeln, Eisbergsalat in feine Streifen schneiden, Zwiebeln fein würfeln und mit dem Saft von den Zitronen, Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.

Tipp: Dünne Teigfladen mit Hackfleisch-Gemüsebelag, schmecken am besten, wenn sie mit frischem Salat eingerollt werden.

Lassen Sie es sich schmecken!

Quelle: Sallys Welt