



<http://www.unterdemhalbmond.de>

Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß

Hauptgericht

Türkische Pizza Lahmacun

Teig: Mehl und Trockenhefe miteinander vermengen, die restlichen Zutaten dazugeben (Wasser nach Gefühl dazugeben) und zu einem Teig verarbeiten. 30 Min gehen lassen.

Füllung: Hackfleisch in eine Schüssel geben, Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, Tomaten schälen, entkernen und klein ebenfalls würfeln. Peperoni halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie fein hacken und mit den restlichen Zutaten zum Hackfleisch geben. Die Mischung gut durchkneten, bis alle Zutaten gleichmäßig verteilt sind. Nach Geschmack salzen. Den Backofen auf etwa 200 Grad vorheizen.

Backblech mit Backpapier auslegen. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, Walnussgrosse Teigstücke nehmen und etwa zu einem 5 mm dicken Fladen ausrollen. Die Fladen auf das Backblech legen bis das Blech voll ist. Auf die Fladen je einen gehäuften Esslöffel Hackfleischmasse geben. Jeweils nur ein Backblech backen. Etwa 10 - 20 Min backen bis der Teig goldbraun ist.

Tipp:

Zitronensaft auf die heiße Lahmacun träufeln und Petersilie darüber streuen und das zusammenrollen. Als Getränk empfehlen wir Ayran.

Afiyet Olsun!

Zutaten

Teig:

500 g Mehl
1 TL Salz
1 Pck Trockenhefe
etwas Wasser
1 TL Zucker

Füllung:

500 g Rinder- oder Lammhackfleisch (wahlweise auch Geflügelhackfleisch)
4 Knoblauchzehen, 2 mittlere rote Zwiebeln
1 TL Kimyon (türk. Laden), 1 EL Paprikamark (türk. Laden)
2 mittelgroße Tomaten, 2 lange grüne, milde oder scharfe Peperoni
1 TL schwarzen Pfeffer aus der Mühle
1 Pr. gemahlener Kreuzkümmel, 1 Bund Petersilie
Salz
2 EL kaltgepresstes Olivenöl

Lahmacun

Personen: 2
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Garzeit: 30 Minuten

Dieses Rezept wurde uns eingesandt von „TS“ am 11.04.2002

Haben Sie auch ein Rezept und möchten es auf unseren Seiten veröffentlichen?
Schreiben Sie uns: redaktion@unterdemhalbmond.de