

Lahmacun

Service : 2 lahmacun

Source : Lilith

Ingrédients

- 100g (ou un verre d'eau) de farine
- Un quart de verre d'eau (~60 ml) d'eau
- 1/2 cuillère à café de levure
- 1/2 cuillère à café de sel
- Une pincée de sucre
- 1/2 oignon de taille moyenne
- 6-7 branches de persil frais
- 1 gousse d'ail
- 2.5 cuillères à soupe de purée de tomate
- 1/4 cuillère à café de sel
- 1/4 cuillère à café de poivre
- 1 cuillère à café de yaourt nature
- 1 cuillère à café de piment extra fort (mélange de isot (piment de Urfa) et piment régulier)
- 55 grammes de boeuf finement haché
- 20 grammes de sucuk

Préparation

Préchauffer le four à 250 degrés Celsius.

Mettre la farine dans un bol, faire un petit creux au milieu et ajouter l'eau tiède, la levure, et le sucre.

Mettre le sel sur la farine avant de mélanger l'eau etc. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte (environ 1,5 minutes).

Diviser la pâte en deux boules, couvrir d'un torchon humide. Laisser reposer pendant qu'on prépare la garniture.

Mélanger 2 cuillères à soupe d'eau tiède avec le piment et laisser reposer à côté.

Hacher finement les oignons et le sucuk, une gousse d'ail et le persil et bien les mélanger.

Rajouter la purée de tomate, 1/4 cac de sel et de poivre et le yaourt et bien mélanger. Rajouter la viande hachée et le mélange de piment et bien mélanger. Laisser reposer jusqu'à ce qu'il laisse un peu de jus.

Bien fariner le plan de travail. Étaler finement les boules de pâte en forme d'ovale (regarder video si pas assez clair). Mettre la moitié de la garniture sur la partie haute de la pâte. Étaler avec les doigts en allant vers l'autre bout de la pâte.

Laisser cuire sur la sole (le fond) du four en manque d'une pierre de four. Cuisson environ 4 min, jusqu'à ce que le bas devienne brun.

Le video a des sous-titres en anglais si jamais <https://youtu.be/SHTrWXsNzG0>

Révision #1

Créé 11 octobre 2021 16:13:27 par gurimarukin

Mis à jour 11 octobre 2021 16:34:27 par gurimarukin