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 melanger l'eau etc. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte (environ 1,5 minutes).
Diviser la pâte en deux bouler, couvrir d'un torchon humide. Laisser reposer pendant qu'on prépare le garniture.
Mélanger 2 cuillères à soupe d'eau tiède avec le piment et laisser reposer à côté.
Hacher finement les oignons ns et le sucuk, une gousse d'ail et le persil et bien les mélanger.
Rajoute purée de tomate, 1/4 cac de sel et de poivre et le yaourt et bien mélanger. Rajouter la viande haché 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 2021-10-11 14:13:27 UTC par gurimarukin
Mis à jour 2021-10-11 14:34:27 UTC par gurimarukin