

RECEPT

Lahmacun (Turkse pizza!)

(voor 6 personen)

INGREDIËNTEN



- 1 kilo bloem
- 600 gram gehakt
- 2 rode paprika's
- 4 uien
- Melk
- Water
- 1 blokje gist
- 1 eetlepel zout
- 2 eetlepels zonnebloemolie
- 1 eetlepel suiker
- 2 theelepels komijnpoeder
- 2 theelepels pul biber (rode pepervlokken)
- 2 theelepels zout
- 1 theelepel witte peper
- 1 theelepel zwarte peper
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel gedroogde peterselie
- 2 eetlepels peperpuree (biber salcasi)

BENODIGDHEDEN



- Grote kom
- Schone theedoek
- Staafmixer of keukenmachine
- Deegroller
- Grote koekenpan

BOODSCHAPPENLIJST



- 1 kilo bloem
- 600 gram gehakt
- 2 rode paprika's
- 4 uien
- Melk
- Gist
- Zout
- Suiker
- Peperpuree (biber salcasi)
- Pul biber (rode pepervlokken)
- Komijnpoeder
- Zout
- Witte peper
- Zwarte peper
- Paprikapoeder
- Gedroogde peterselie
- Zonnebloemolie

Meng 1,5 theeglas lauwarm water met 1,5 theeglas melk in een grote kom. Voeg daar 1 blokje gist, 1 eetlepel zout, 2 eetlepels zonnebloemolie en 1 eetlepel suiker aan toe en roer dit goed door elkaar. Voeg dan geleidelijk de bloem eraan toe en kneed dit totdat het een zacht geheel is. Laat het deeg dan minimaal 1 uur rijzen onder een schone theedoek.

Versnipper de paprika's en de uien volledig in een keukenmachine of met een staafmixer en kneed het resultaat door het gehakt. Voeg dan de kruiden toe: 2 theelepels komijnpoeder, 2 theelepels pul biber, 3 theelepels zout, 1 theelepel witte peper, 1 theelepel zwarte peper, 1 theelepel paprikapoeder, 1 theelepel gedroogde peterselie en 2 eetlepels peperpuree. Kneed de gehakt en de kruiden goed door.

Pak na het uur rijzen het deeg weer en verdeel het in ongeveer 20 bolletjes ter grootte van eieren. Pak steeds 1 bolletje en laat de overige bolletjes overdekt met de theedoek. Rol met een deegroller de bolletjes tot grote, platte pannenkoeken. Verdeel het rauwe gehaktmengsel over de pannenkoeken.

Neem een mooie, egale, grote koekenpan en verhit deze goed voor. Bak vervolgens iedere pizza apart ongeveer 3 minuten zonder olie of boter, maar overdek de pan met zilverfolie. Kijk na drie minuten of het gehakt gaar is. Als het gehakt gaar is is de pizza klaar.

Stapel de pizza's op met de gehaktzijde tegen elkaar. Je kunt ze eventueel ook dubbel eten.

Serveer de pizza's met groene salade, komkommer en tomaten in kommetjes, zodat iedereen zijn eigen pizza naar hartelust.

Wil je ook nog je eigen knoflooksaus maken? Meng dan mayonaise, melk, een beetje gedroogde peterselie en 1 geperst teentje knoflook samen in een kommetje.

Eet smakelijk!



ALLE INGREDIËNTEN VERKRIJGBAAR BIJ



KIJK OP DE WEBSITE VOOR ALLE VESTIGINGEN

BRON: TANGERMART.NL/PROJECT/LAHMACUN