

Lahmacun

Zutaten für den Teig

500 g	Mehl
1 TL	Salz
1 Pck.	Trockenhefe
200 ml	lauwarmes Wasser
2 EL	Olivenöl

Zutaten für den Belag

2	Tomaten
2	Peperoni (grün, scharf, lang)
2	Zwiebeln (rot, groß)
5 Zehen	Knoblauch
500 g	Rinderhackfleisch
1 TL	Kreuzkümmel
1 EL	Paprikamark
	Pfeffer, Salz
1 Bund	Petersilie (gehackt)
etwas	Zitronensaft



Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zu einem weichen Teig verkneten. Mit einem Tuch bedecken und ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Tomaten häuten und in Würfel schneiden. Die halbierten und entkernten Peperoni sowie die geschälte Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden und alles in eine Schüssel geben.
3. Hackfleisch, Gewürze und die Hälfte der Petersilie zufügen und alles gut miteinander verkneten.
4. Den Ofen auf 200°C vorheizen.
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Walnussgroße Teigstücke 5 mm dünn ausrollen und auf das Backpapier legen.
6. Jeweils 1 Esslöffel von der Fleischmasse auf die Fladen geben und verteilen. Dann ca. 15 Minuten im Ofen backen.
7. Die heißen Fladen mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit Petersilie bestreut zusammenrollen. Heiß servieren.