



Aus der Türkei

Ein Rezept von Frau Hatice K.:

Mitarbeiterin im AWO Seniorenzentrum
am Stadgarten in der Hauswirtschaft

Ihr Kommentar zum Rezept: „Dieses Rezept hat mir
meine Schwiegermutter beigebracht. In meiner
Familie war Lahmacum nicht sonderlich beliebt -
so hat es nicht meine Mutter mir gezeigt, sondern
meine Schwiegermutter vor 10 Jahren!“

Lahmacum



Schritt 1



Schritt 2



Schritt 3



Schritt 4



Schritt 5



Aus der Türkei

Ein Rezept von Frau Hatice K.:

Mitarbeiterin im AWO Seniorenzentrum am Stadtgarten in der Hauswirtschaft

Ihr Kommentar zum Rezept: „Dieses Rezept hat mir meine Schwiegermutter beigebracht. In meiner Familie war Lahmacum nicht sonderlich beliebt - so hat es nicht meine Mutter mir gezeigt, sondern meine Schwiegermutter vor 10 Jahren!“

Lahmacum: Türkische Pizza (für acht Personen)



Zutaten:

Teig

1 kg Mehl
3 - 4 TL Salz
ca. 550 ml Wasser
20 g Hefe oder zwei Päckchen

Zubereitung:

Den Teig wie einen Pizzateig herstellen: Man gibt das Mehl in eine große Schüssel und zerbröseln die Hefe darüber. Das am besten lauwarme Wasser wird anschließend in die Schüssel gegossen und das Salz dazu gegeben.

Der Teig muss jetzt gut geknetet werden. Am einfachsten ist das mit einem Mixer mit Knethaken, der so lange genutzt wird, bis aus den Zutaten ein glatter Teig entstanden ist. Eventuell muss noch ein wenig Wasser oder Mehl dazugegeben werden. Der Teig muss nun ruhen. Die Schüssel mit dem Teig sollte dort stehen, wo es warm ist. Nach 1.5 - 2 Stunden Wartezeit sollte sich der Teig verdoppelt haben.

Die Zutaten für den Belag sollten sehr klein geschnitten und dann vermischt werden - am besten in einer Küchenmaschine klein schneiden lassen.

Aus dem Teig sollte man nun 20 - 30 eiergroße Kugeln formen. Dann den Teig ca. 3-4 mm dick in Tellergröße ausrollen. Den Belag darauf verteilen und vom Rand etwas Abstand lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Hitze ca. 10 Min. oder im Lahmacum-Backofen 1 Min. backen.

Zutaten:

Belag

500g Hackfleisch
2 Zwiebeln
2 Paprika
1 Dose gehackte Pizza Tomaten oder 3 frische Tomaten
4 - 6 Essl. Petersilie
Salz, Pfeffer, 4 Essl. Öl