

Lahmacun (aus der Türkei)

Teig:

1/2 Hefewürfel	mit
1 TL Zucker	in
250 ml lauwarmes Wasser	auflösen und 10 Minuten stehen lassen.
1 EL Olivenöl	hinzufügen und umrühren.
500 g Mehl	mit
1/2 EL Salz	sieben, die Hefemischung langsam hinzugeben und den Teig ordentlich kneten. Der Teig sollte schön weich sein. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Belag:

300 g Tofu	mit einer Gabel zerdrücken und mit
4 EL Worcestersauce	und
Salz,	
Pfeffer,	
Kreuzkümmel	und evt.
Lahmacungewürz	anbraten.
1/2 rote Paprika	mit
1 große Zwiebel	und
2-3 Knoblauchzehen	grob pürieren.
2 mittelgroße Tomaten	in Stücke schneiden. Das Gemüse zum Tofu geben und
500 ml passierte Tomate	gut untermischen.

Auf eine Arbeitsplatte etwas Mehl geben und den Teig noch einmal kräftig kneten, damit die Luft entweicht. Den Teig zu 4-5 kleinen Kugeln formen und mit einem Nudelholz ganz dünn ausrollen. Nun den Teig auf einen mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit der Hand die Tofumischung gut darauf verteilen (wenig bis keinen Rand lassen). Bei 220 °C ca. 12-13 Minuten backen. Anschließend mit

Rucola,

1/2 Bund Petersilie	belegen und mit
Zitronenspalten	servieren. Zum essen die türkische Pizza zusammenrollen.

Ergibt: 3 Stück

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: 12-13 Minuten

Ruhezeit: 40 Minuten