



## Љамаџун (Турска Пица)

Љамаџун е класична турска пица... Обично се прави со тенко тесто без квасец и јагнешко месо, но овде ја правиме на наш начин со малку подебело тесто и мелено телешко месо. Толку е лесно за правење, но бара малку време...



### Состојки:

- 250 грама брашно
- Половина кафена лажичка сол
- 1 кафена лажичка квасец
- 125 милилитри млека вода
- 1 супена лажица маслиново масло
- 200 грама мелено месо
- 2 печени црвени пиперки
- 1 главица бел кромид со средна големина
- 1 лимон
- 1 грст магдонос
- 2 кафени лажички сладок црвен пипер
- Бибер

### Чекор 1

За почеток на овој рецепт треба да го направиме тестото... Просејте ги брашното и солта во голема чинија...

### Чекор 2

Потоа ставете ги квасецот и маслиновото масло во чаша млека вода и оставете ги да отстојат 5 минути за квасецот да се активира...

### Чекор 3

Ставете ја смесата со квасецот во средината од брашното и убаво измешајте додека да се спојат сите состојки... Кога тестото ќе стане лесно за работа, ставете го на работната маса и почнете да го месите со раце.

Убаво измесете го неколку минути, а потоа вратете го во чинијата попрскана со брашно и покријте го за да отстои 45 минути на топло место.

### Чекор 4

Време е за сечкање. Следно, ќе ги исечкаме состојките за филот. Прво ќе го исечкаме кромидот на мали коцки. Потоа и црвените пиперки ќе ги исечкаме на мали квадрати. На крај ситно исечкајте го магдоносот...

### Чекор 5

Време е да го направиме филот за љамаџунот. Ставете масло во тавата и потоа ставете го меленото месо... Додадете сол, бибер, сладок црвен пипер, кромид и магдонос... Кога ќе почне да се пржи, додадете и сок од еден лимон.



Најважно кај филот е тој бавно да се пржи за вкусовите убаво да се спојат... Сакаме месото да ја ослободи маснотијата и да испари дел од вишокот сокови и течност од зеленчукот.

Ставете малку повеќе црвен пипер... Овде користиме сладок црвен пипер, но доколку сакате, можете да ставите и лут.

### Чекор 6

Извадете го тестото од чинијата, размесете го со рацете и поделете го на два дела. Сукајте го парчето на површина попрскана со брашно додека да добиете приближно овална форма...

Ставете го парчето во Делимано тавата за рерна и повторете ја постапката и со второто парче тесто.

### Чекор 7

Пред да го ставиме во рерна, тестото едноставно ќе го покриеме со филот со месо... Потрудете се целосно да го покриете тестото, оставајќи непокриен мал дел од работ околу целиот фил...

Ставете ја тавата во рерна загреана на 150 степени 18 до 20 минути или додека тестото не стане крцкаво и златно по рабовите.

### Чекор 8

Време е за сервирање: Сервирајте го Љамаџунот на четири парчиња со парчиња лимон и свеж магдонос... Толку е вкусно!

### Совет

Ако имате фурна надвор, можете да ги печете со пријателите уживајќи во убав студен пијалок додека чекате јадењето да биде готово... Постојат толку многу варијанти на овој рецепт со различни опции за зачините и тестото. Пробајте го и кажете ни што мислите!

### Користени производи:



Тава за пржење



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)