

[الأطباق/بيتزا تركية :اللمصون](#)

Nombre de personne
Durée de préparation
Dificulté 1

4
15 Minutes
Note

4/5 (2 votes)



المكونات

- 200 غ من الفرينة
- 10 غرام من خميرة الخبز
- علبة ياغورت طبيعي
- ملعقة طعام زيت فلوريال
- ملعقة صغيرة من السكر الأبيض سكور سيفيتال
- 100 مل من الماء
- ملح

للحشو :

- 200 غ لحم مفروم (لحم البقر أو الغنمي)
- بصلتين
- فص ثوم
- حبة طماطم
- ملعقة طعام من مركز الطماطم
- ملعقة كبيرة فلفل أحمر (اختياري)
- بقدونس
- حبة فلفل أخضر
- ملح
- جبن مبشور

إعداد

- نضع الفرينة في وعاء، نضيف الياغورت ونمزج جيدا.
- في وعاء، نخلط 100 مل من الماء الدافئ ونضيف الخميرة والسكر. نحرك

- المزيج حتى تذوب الخميرة والسكر.
- نسكب خليط الماء و الخميرة تدريجيا في الفريزة.نضيف الملح.
- نعجن العجين ونتركه يخمر في قطعة قماش مبللة لمدة 30 دقيقة على الأقل.
- بعدها، نرش الفريزة على العجينة و نشكل كرات.
- للحشو، نقطع البقدونس، نقشرونقطع البصل والثوم .
- نغسل ونقشر الطماطم والفلفل.
- نقطعها الى قطع صغيرة جدا ونمزجها مع اللحم المفروم.
- في وعاء، نخلط اللحم المفروم، الثوم ،البصل،الطماطم، الفلفل والبقدونس.
- نضع الفلفل الأحمر ومركز الطماطم.
- نخلط بالأصابع ونضيف ملعقتين طعام من الماء.
- نرش الفريزة على سطح العمل و نحل كرات العجينة باستعمال الحلال لتشكيل "البيتزا".
- نسخن الفرن على 200 درجة.
- نضع ملفوف من مزيج اللحم المفروم وننشره بالأصابع ثم نضيف الجبن المبشور.
- نطهي البيتزا على 200 درجة لمدة 10 دقيقة..