

# Tantuni und Lahmacun

## Zutaten für den Teig:

- 800 g Mehl ( Type 480 )
- ein Esslöffel Salz
- 1 Pkt. Trockenhefe
- ca. 2 Gläser Wasser

## Teig zubereiten:

Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben. Den Teig kneten. Ggf. Mehl hinzu geben. Der Teig soll nicht zu fest und nicht zu flüssig sein (wie ein Ohrläppchen).

Mehl auf die Arbeitsplatte geben und den Teig darauf legen. Dann den Teig in kleine Stückchen schneiden und zu Bällchen rollen. Wenn der Teig in die Bällchen verarbeitet ist, den Teig zudecken, damit er nicht austrocknet.

## Zutaten für Tantuni

- 2 grüne Paprikaschoten
- 1 rote Paprikaschote
- 3 Tomaten
- 3 Zwiebeln
- 1 kg Lamm- oder Rindfleisch

## Tantuni zubereiten

Die Paprika und Tomaten waschen und klein schneiden.

Das Fleisch in kleine, dünne Stückchen schneiden oder in einem Mixer zerkleinern (nicht so fein wie Hackfleisch).

Die Zwiebeln schälen und klein schneiden, dann in eine Schüssel geben.

Dann den Teig ausrollen (ganz dünn) und in eine beschichtete Pfanne ohne Öl geben.

Den Teig ca. eine Minute von jeder Seite anbraten.

Dann das Fleisch in Öl anbraten, bis das Wasser vom Fleisch verkocht ist, dann die Zwiebeln, Paprika und Tomaten dazu geben und mit anbraten.

## Zutaten für Lahmacun

- 500 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 2 Tomaten
- eine Handvoll Petersilie
- 1 EL Tomatenmark
- ggf. etwas Paprikamark
- ca. ein halbes Glas Öl
- 1 EL Salz
- etwas schwarzen Pfeffer

## Lahmacun zubereiten

Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Die Zwiebel, Paprika und Tomaten in einem Mixer zerkleinern und zum Hackfleisch geben. Die Petersilie mit einem Messer zerkleinern und in die Schüssel geben. Tomatenmark, evtl. Paprikamark, das Öl, das Salz und den Pfeffer ebenfalls in die Schüssel geben und alles miteinander vermengen.

Den Teig ausrollen (nicht so dünn, wie bei Tantuni) und auf ein Backblech legen (2 Stück nebeneinander). Die Hackfleischmischung auf dem Teig verteilen. Dann bei 275 °C ca. 5 min. auf der unteren Schiene backen.

## Salat

- Zwiebeln
- Zumak (ein Gewürz)
- Tomaten ganz klein geschnitten
- Paprika
- Petersilie
- Zitrone
- Öl