

Лахмаџун

Потребни состојки:

За пита:

- 2 чаши брашно – 350 грама брашно
- 1 лажичка сув квасец
- 1½ лажичка сол
- 1 чаша топла вода
- 1 лажица маслиново масло

За фил:

- 350 г мелено телешко (може и пола пола со свинско)
- 1 кромид
- 3-4 чешниња лук
- ½ китка магдонос
- 1-2 домати
- ½ пиперка
- 1 лажица доматно пире
- 1 лажичка црвена пипер
- 1 лажичка лута буковска
- 1 лажица сол
- ½ лажичка мелен бибер
- 1 лажичка кумин во прав

Начин на подготвување:

За пита:

За питата може да искористите и тесто за класична пица но доколку сакате да биде автентично, тогаш: во подлабок сад ставете го брашното и додадете ги квасецот и солта. Во чаша измешајте ги топлата вода и маслото. Со лажица направете дупка во средината од брашното и пополека додавајте ја водата. Замесете го тестото (доколку нема потреба не мора да ја трошите цела количина на вода). Набрашнете ја површината за месење, ставете го тестото врз неа и месете околу 10 минути

додека тестото не стане меко и еластично. Садот во кој месевте набрашнете го и вратете го тестото внатре. Оставете го 30 до 40 минути во топла просторија, да надојде. Готово е кога ќе ја дуплира својата големина.

Додека тестото кисне може да ја направите смесата **за филот**.

Сите состојки ставете ги во блендер, и кратко промешајте.

Кога тестото е спремно размесето го на набрашната површина и разделете го на 6 еднакви парчиња. Секое парче танко исучете го, во округла или овална форма. Од горе ставете го филот и убаво распоредете го.

Печете го во загреана фурна на 220 °C. Ќе знаете дека е печено кога рабовите од питата ќе добијат златно-кафеава боја.

Сервирајте ги со магдонос, лимон и сецкан кромид.