

## Lahmbadžun



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **1 kg** brašna
- **1** čašamlakog mleka
- **1** šoljica ulja
- **2** kašike šećera
- **1** kašika soli
- **1/2** kocke kvasca
- **1** kesica praška za pecivo
- **po potrebi** mlake vode

#### Za fil:

- **1** glavica luka
- **300 g** mlevenog mesa
- **1** zelena paprika
- **1** paradajz
- **1/2** vezice peršuna
- **svega po malo** zacini
- (kari - ljuta aleva - zacin - kurkuma)
- **1/2** čaše tomata
- **3** jajeta

### Priprema

Zamesi sve sastojke za testo i ostavi na toplom mestu da nado?e..

Izdinsaj sitno iseckan luk..dodaj mleveno meso..šoljicu vode dodaj. Nakon 15 minuta dodaj iseckano sitno papriku i mešaj kašikom, dodaj iseckan paradajz, sitno iseckan peršun i zacine po želji. Ja stavljam kašicicu karija, na vrh kašike ljute aleve, suvog biljnog zacina, bibera, kemuna, svega po malo. Na kraju tomatina i ostavi na tihu vatru da se kreka.

Razmesi testo i napravi loptice i ostavi 10 minuta, da se odmori. Oklagijom rastaniti tanko i napraviti oblik broda. Stavi na masni papir jufku i preko sredine u dužinu stavi kašiku i po fila i zavrni ivice od testa. Oblikuj ko brodic. Umutiti 3 jajeta i preliti svaku preko sredine. Tako napravi i ostale, i ispeci u zagrejanom rebrni na 200 C.

### **Savet**

Bolje bi bilo da se ispecu na papir za pecenje..ako nemate arapske zacine koristite alevu .vegetu I bibera..