

לחמעג'ון - מאפה בשר



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- כפית מלח
- כף סוכר לבן שטוחה
- כפות שמן זית
- 1/2 2/1 כוסות מים או פחות, לפי הצורך
- גרם בשר בקר טחון טחון
- בצל גדול קצוץ דק
- שיני שום קצוצות דק
- עגבניות מקולפות במיץ עגבניות קטנה קצוצה לקוביות (קטנטנות)
- 1/4 4/1 כוס פטרוזיליה קצוצה דק דק
- כף רסק עגבניות לא חובה
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם פפריקה אדומה מתוקה
- לפי הטעם פפריקה אדומה מתוקה לפי הטעם
- כפות שמן זית

הכנה

1. מערבבים בקערה את כל חומרי הבצק ולשים עד שנוצר בצק חלק ואחיד, מניחים לתפיחה במקום חמים, עד להכפלת הנפח.
2. במחבת גדולה מטגנים את הבצל הקצוץ עד שמזהיב, מוסיפים את השום לטיגון קצרצר שלא ישרף, מוסיפים את הבשר ומטגנים עד שמשחים.
3. מוסיפים את קוביות העגבניה, מוסיפים את הפטרוזיליה ומלח ופלפל. מסירים מהאש ומצננים.
4. מחלקים את הבצק לעיגולים, כל אחד כראות עיניו, איך שאוהבים, מי שאוהב קטנים ומי שאוהב יותר גדולים, מרדדים לעיגול דק, בינוני, או עבה לפי בחירה.
5. מניחים את עיגולי הבצק על תבנית מרופדת בנייר אפייה, על כל עיגול מפזרים שכבה דקה, אבל נדיבה מתערובת הבשר.
6. אופים בתנור שחומם מראש ל-200 מעלות, כ-20 דקות, עד ששולי הבצק משחימים.
7. את תערובת הבשר ניתן לעשות גם מבלי לטגן לפני, אלא פשוט לערבב את כל מצרכי התערובת ביחד, כולל כף שטוחה רסק עגבניות, ואז לפזר על כל עיגול בצק ולאפות.

120 דקות

6 servings 6