



## Λαχματζούν: η πίτσα της Ανατολής

- **Μερίδες:** 2
- **Χρόνος προετοιμασίας:** 30 λεπτά
- **Χρόνος ψησίματος:** 25 λεπτά
- **Χρόνος αναμονής:** 1 ώρα

### Υλικά

- 1 δόση ιταλική ζύμη πίτσας ([link εδώ](#)) ή EASY BAKE ζύμη πίτσας
- 500 γρ. κιμάς
- 2 κόκκινες πιπεριές ψιλοκομμένες
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 1 κουτ.σουπας πελτέ
- Ελαιόλαδο
- 1/4 κ.γ. κύμινο
- 1/8 κ.γ. κανέλα
- 1/4 κ.γ. πάπρικα πικάντικη
- Αλάτι,πιπέρι

### Υλικά για το σερβίρισμα

- Λεμόνι
- Ντομάτα σε κυβάκια
- Κρεμμύδι ξερό σε λεπτές φέτες
- Μαϊντανό ψιλοκομμένο
- Γιαούρτι στραγγιστό

### Εκτέλεση

1) Σωτάρουμε τον κιμά πολύ καλά μέχρι να αλλάξει χρώμα και να μην έχει υγρά.

Ρίχνουμε την ψιλοκομμένη πιπεριά, το κρεμμύδι και το σκόρδο και τα σωτάρουμε καλά.

2) Ρίχνουμε τον πελτέ και τα μπαχαρικά, αλατοπιπερώνουμε και αφήνουμε τον κιμά σε χαμηλή φωτιά να ψηθεί για περίπου 5 λεπτά.

3) Ανοίγουμε το φουσκωμένο ζυμαράκι πίτσας σε ορθογώνιο ή στρογγυλό σχήμα και απλώνουμε τον κιμά με ένα κουτάλι, πιέζοντας να κολλήσει καλά.



4) Ψήνουμε για 25 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο στους 180οC.

Για να σερβίρουμε το λαχματζούν, βάζουμε μπολάκια με το γιαούρτι, την ντομάτα, το κρεμμύδι, τον μαϊντανό και φέτες λεμόνι στο κέντρο του τραπέζιού, για να φτιάξει ο καθένας το κομμάτι του κατά προτίμηση.

**#LoveOnly,**

**Madame Ginger**