

Sambousek

Toplam 53 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 18 dk

8 kişilik

Orta

~280 kcal

Açılış 5/10

Lübnan mezelerinde elden ele dolaşan küçük yarı may börekleri; içi baharatlı kıymaya da peynirle dolar.

Malzemeler

Hamur için

- 350 gr Un
- 60 ml Zeytinyağı

İç için

- 300 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Yedi bahar

Yapılışı

1. Un, zeytinyağı yoğurt ve tuzla yumuşak hamur yoğurun.
2. Soğan ve kıymayı tavada kavurup baharatla tatlandırın.
3. Hamuru ince açıp yuvarlak parçalar kesin.
4. Kıymayı yerleştirip yarı may kapatın kenarları bastırın.
5. Börekleri kızgı yağda ya da fırında 10-15 dakika kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamur kenarları matalla bastırılarak kızarmış kenarlar çıkarılmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurtlu nane sosuyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt