

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

Yapılışı

- Un, yağ ve suyla hamur yoğurup 20 dakika dinlendirin.
- Kıyma ve soğan 5 dakika kavurun.
- Hamuru açıp içle kapatıp 180°C fırında 15 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamur kenarları matalla bastırılarak zarı kırılmadan çıkarılabilir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurtlu nane sosuyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt