

Vorspeise

Sambusik bil lahme

Zutaten:

175 g Mehl
100 ml Wasser
300 g Hackfleisch Rind/Lamm
4 EL Pinienkerne
1 St. Knoblauchzehen
1 St. Zwiebeln groß
Garam Masala
Zimt gemahlen
Kumin
Salz

Zubereitung:

Aus Mehl, Wasser und einer Prise Salz einen glatten Teig herstellen. Diesen abgedeckt 30 Minuten kühlstellen. In einer Pfanne mit Öl die Zwiebeln und Knoblauch goldbraun anbraten. Hackfleisch dazugeben und durchbraten. Pinienkerne separat in einer Pfanne ohne Öl rösten und anschließend zum Hackfleisch hinzugeben. Teig ausrollen und mit einem Ausstechring Ringe ausstechen. Mit dem Hackfleisch füllen und Halbmonde formen. In heißem Öl bei 180° Grad goldbraun frittieren.