

27.04.2026

## Syrien – mit Frau Haj Yassin (Mama von Almaget und Abdelalim) „Sambusak“ – gefülltes Teiggebäck, mit und ohne Fleisch

### Wir brauchen

- 1kg Weizenmehl glatt
- 2 kleine Gläser warmes Wasser
- 2 EL Speisestärke (so wird's knusprig)
- $\frac{1}{2}$  kleines Glas Öl
- $\frac{1}{2}$  EL Salz, Pfeffer (zusätzlich möglich: Zimt, Kreuzkümmel, Pinienkerne)
- 1 große Zwiebel
- 1/2kg Hackfleisch (vegetarische Alternative: Blattspinat, Fetakäse, Kräuter)
- Öl zum Braten



Mehl, Wasser, Speisestärke, Öl und Gewürze in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teigkugel in eine Schüssel legen, abdecken und ruhen lassen. Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln in Öl anbraten, Hackfleisch zugeben und weiterbraten.

Teig in kleine Kugeln teilen, diese werden zu Kreisen ausgerollt. Die Hackfleischmasse auf eine Hälfte des Kreises legen und zusammenklappen. Zuerst die Ränder vorsichtig mit den Fingern andrücken, dann mit der Gabel an den Rändern Kerben eindrücken.

Teigtaschen in heißem Öl herausbacken. Wer mag kann Joghurt dazu essen.

