

Sambousik

Kategorien: Gebäck, Pikant, Fritöse, Land, Syrien

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN PASTETENTEIG

200	Mehl
100	Butter
1	Salz
	Wasser nach Bedarf

ALTERNATIVE

Filoteig

FÜR DIE FÜLLUNG

250	Rinder- oder Lammhack
2	klein. Zwiebeln
2	Olivenöl
30	Pinienkerne
	Salz
	Pfeffer
	Fett; zum Frittieren

Anleitung:

Mehl, Butter und Salz verkneten, soviel Wasser hinzufügen, dass ein strudelähnlicher Teig entsteht. 30 Minuten in Frischhaltefolie eingewickelt ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln fein würfeln. Im Öl glasig braten, dann Fleisch und Pinienkerne hinzufügen und weiterbraten, bis die Füllung trocken und krümelig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Teig dünn ausrollen und mit dem Teigrädchen in Kreise von 15 cm Durchmesser schneiden. Etwas Füllung daraufgeben, zusammenklappen und die Ränder gut andrücken.

In reichlich heißem Fett oder in der Friteuse goldbraun backen. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und heiß oder lauwarm servieren.