

Samboosa (*aus Eritrea*)

Teig:

250g Mehl mit
¾ TL Salz mischen und
3 EL Öl hinzufügen. Mit den Fingern das Öl in das Mehl reiben und anschließend mit
100ml Wasser zu einem festen Teig verkneten. Den Teig in ein feuchtes Tuch einwickeln und etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Füllung:

150g braune Linsen etwa 30 Minuten gar kochen.
1 große Zwiebel in Stücke schneiden und in Öl mit
Berbere & Salz anbraten. Linsen und Zwiebeln mischen und grob pürieren.

Den Teig in 12 Stücke teilen und jedes Stück zu 30cm langen und 7cm breiten Teigstreifen ausrollen. An einem Ende ein Dreieck falten und die Füllung einfüllen. Dann als Dreieck weiter aurollen.

Ergibt: ca. 12 Stück

Zubereitungszeit:

Kochzeit: 30 Minuten

Ruhezeit: 30 Minuten