

## Sabaayad (Aus Somalia)

2 große Kartoffeln

schälen, viertel und 20 Minuten kochen.  
Anschließend die Kartoffeln mit  
zu Muß verarbeiten.

2EL Sojamilch

220g Mehl,  
1-2EL Salz,  
1EL Zucker,  
2EL Korinader,  
1TL Cumin  
150ml Wasser

und  
zu dem Muß geben und zu einem Teig verarbeiten.  
Diesen mindestens 5 Minuten lang kneten und  
anschließend mindestens eine Stunde warm stellen.

Den Teig in fünf gleichgroße Stücke teilen. Die Teile jeweils ausrollen und nach folgender Falttechnik (Siehe auch Bildergalerie) falten. Erst längs beide Seiten bis zu Mitte schlagen und einölen. Dann erneut ausrollen, einölen und zu einem Viereck zusammen falten. Dies mit allen Teigstücken wiederholen.  
Vor dem Braten die Teige zu einem Fladen ausrollen und dann etwa 5 Minuten braten, bis sie eine schrumpelige Haut bekommen.

**Ergibt: 5 Stück**

**Zubereitungszeit: Ca. 30min.**

**Kochzeit: 20min.**