

Sambusa - Teigtaschen mit Linsen und Joghurt-Dip

Für die Füllung:

500 gr. Linsen, braun
2 Lauchzwiebeln
3 grüne Paprika
Pfeffer, schwarz
etwas Chili
Salz
evtl. etwas Kardamom
evtl. etwas Kurkuma

Zubereitung der Füllung

Die Linsen evtl. 10 Minuten vorkochen.
Lauchzwiebeln mit Röhren klein schneiden,
Paprika klein schneiden,
zusammen in einer Pfanne andünsten, würzen und Linsen unterheben.
Alles noch etwas weiter anbraten. Danach abkühlen lassen.

Sambusa Teigtaschen:

1 Pk. Yufka oder Filo Teigblätter
1 Liter Sonnenblumenöl zum frittieren

Den Teig in ca. 5 cm breite und ca. 30 cm lange gleichmäßige Streifen schneiden.
Jeweils am linken Ende jeder Bahn ca. 1-2 EL Füllung verteilen. Obere linke Ecke etwas anfeuchten. Diese Ecke nach rechts unten klappen, sodass ein Dreieck entsteht. Dieses Dreieck erneut umklappen, um die Sambusa durch eine weitere Teigschicht zu verstärken. Nach dieser Methode die gesamte Teigbahn einklappen. Letzten Teigrand mit etwas Wasser befeuchten und festdrücken.

Öl in einer schweren tiefen Pfanne erhitzen einige Teigtaschen hineingeben.. Nach kurzer Zeit auf die andere Seite wenden. Die Sambusa knusprig braun backen.

Es sollte genug Öl in der Pfanne sein, dass die Sambusa im Öl schwimmen.

Wenn nötig, im Backofen bis zum Servieren warm halten.

Joghurt-Dip:

Joghurt mit kleinen Stücken einer Salatgurke, gehackter Petersilie, Knoblauch, Salz und Pfeffer verrühren. Die Sambusa darin dippen.

Dazu passt ein grüner Salat.

Guten Appetit ☺