



Samsa

Zutaten (für ca. 4 Personen):

500g Mehl
250ml lauwarmes Wasser
1 TL Salz
Öl zum Einfetten

Füllung:

700g Lammfleisch oder Kartoffeln
4 Zwiebeln
1 TL Kreuzkümmel
Salz, Pfeffer
50g weiche Butter
1 Ei, Sesamkörner

Soße:

3 Paprika
5 Knoblauchzehen
0,5 Bund Petersilie gehackt
Salz, Pfeffer
1 EL Rapsöl
200g Tomatenmark

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Wasser und Salz verkneten, 20 bis 30 Minuten ruhen lassen. Dann den Teig etwa 1 cm dick ausrollen. Öl darauf verteilen und eine große Rolle formen. Die Rolle per Hand immer wieder auf den Tisch schlagen, damit der Teig schön fest wird. Den Teig 30 Minuten kalt stellen. Dann die Rolle in 3 cm große Stücke schneiden und jeweils kreisförmig ausrollen.

Für die Füllung Lammfleisch/Kartoffeln sehr fein schneiden. Zwiebeln schälen, grob würfeln und unter das Fleisch mischen. Mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen. Butter untermischen. Die Füllung auf die Teigkreise geben und einklappen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben, mit Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen. 25 bis 30 Minuten bei 200 Grad (Heißluft) backen.

Für die Soße Paprika fein hacken. Mit Knoblauch, Petersilie, Salz, Pfeffer, Öl und Tomatenmark verrühren.

Das Rezept wurde von Safia Teshaevo zur Verfügung gestellt.

Interkultureller Kochabend "Genuss mit Vielfalt"

Amt der Bgld. Landesregierung, Referat Integration und ältere Generation,
Europaplatz 1, 7000 Eisenstadt.



самбӯса

Маҳсулот барои самбӯса:

Барои хамир:

500 Орд
250 Об
1 Намак
Равғани растанӣ

Барои қима:

700 Гӯшт (гов, гӯсфанд ё мурғ)
4 Пиёз
Кабудии тару тоза
(чаъфарӣ, кашнич ё шибит)
Намак
Мурчи сиёҳ
1 Зира
50 Каме равған ё чарбу

Таёркунӣ:

Барои хамир орд, об ва намакро хамир кунед ва 20–30 дақиқа истироҳат диҳед. Сипас хамирро тақрибан 1 см ғафсӣ тунук кунед. Ба рӯяш равған моled ва як рулони калон созед. Рулонро бо даст чанд маротиба ба рӯи миз занед, то хамир хуб мустаҳкам шавад. Хамирро 30 дақиқа дар ҷои хунук гузоред. Баъд рулонро ба қисмҳои 3-сантиметрӣ бурида, ҳар як қисмро шакли доира тунук кунед.

Барои қимма гӯшти барра/картошқаро хеле майда реза кунед. Пиёзро пӯст карда, ба чоркунҷаҳои калон буред ва бо гӯшт омехта кунед. Бо зира, намак ва мурч мазза диҳед. Равғани масқаро ҳамроҳ кунед. Қиммаро ба доираҳои хамир гузошта, канорҳояшро пӯшед. Онҳоро ба табақи нонпазӣ, ки бо қоғазӣ нонпазӣ пӯшонида шудааст, гузоред, бо тухм моled ва кунҷит пошед. Дар ҳарорати 200 дараҷа (танӯри ҳавогард/Heißluft) 25–30 дақиқа пазед.