

סמבוסק עיראקי במילוי חומוס



רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- כף מלח
- כף סוכר לבן
- כוסות מים
- 1/3 3/1 כוס שמן קנולה
- 1/2 2/1 קילוגרם קמח חומוס מבושלים, טחונים גס
- בצל גדולים, קצוצים דק
- כפות כמון טחון טחון
- כפית מלח
- כף פפריקה אדומה מתוקה

הכנה

1. מטגנים את הבצל ומוסיפים לסיר את החומוס הטחון ואת התבלינים, ומבשלים עשר דקות.
2. הכנת הבצק - שמים את כל החומרים במיקסר, לשים עשר דקות ומשהים להתפחה לחצי שעה. להקפיד שהמלח לא יבוא במגע עם השמרים ולכן להוסיף את המלח לאחר 10 דקות לישה ולהמשיך ללוש עוד 2 דק'.
3. קורצים כדורים ומרדדים לעלה בקוטר של 10 ס"מ. שמים כמות נדיבה מהמילוי וסוגרים. מטגנים בשמן עמוק עד להזהבה.

6 servings 6