



רכיבים

- גרם קמח לבן
- כפית שמרים יבשים
- כפית סוכר לבן
- 3/4 4/3 כוס מים פושרים
- 1/2 2/1 כפית מלח
- כפות שמן צמחי לא שמן זית
- לפי הטעם שמן קנולה לטיגון עמוק
- כוס גרגירי חומוס יבשים, מושרים בהרבה מים במשך לילה
- 1/4 4/1 כוס שמן צמחי לא שמן זית
- בצל גדול מאוד, קצוץ
- כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית כמון טחון
- 1/4 4/1 כפית פלפל

הכנה

1. מסננים את החומוס ממי ההשריה, מניחים בסיר ומבשלים בהרבה מים במשך שעתיים לפחות, עד שהם מתרככים מאוד.
2. מחממים שמן בסיר נפרד, מוסיפים את הבצל ומטגנים עד השחמה.
3. מסננים את החומוס המבושל (שומרים בצד 2 כפות ממי הבישול) ומועכים במזלג.
4. מוסיפים למחית החומוס 2 כפות ממי הבישול, את התבלינים ואת הבצל המטוגן עם שמן הטיגון, טועמים ומתקנים את התיבול.
5. להכנת הבצק: מערבבים בקערה את הקמח, השמרים (ניתן להמיר ל-25 גרם שמרים לחים. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון) והסוכר ומוסיפים בהדרגה את המים (ייתכן שלא תזדקקו לכל המים).
6. מוסיפים לקערה את המלח והשמן הצמחי, לשים במשך 5 דקות לבצק אחיד.
7. מכסים ביריעת ניילון נצמד ומניחים במקום חמים לתפיחה ראשונית במשך כ-40 דקות.
8. כשהבצק תופח ומכפיל את נפחו, לשים שוב במשך כמה דקות, מכסים שוב בניילון נצמד ומניחים לתפיחה במשך עוד 40 דקות להכפלת נפח.
9. מחלקים את הבצק ל-2 כדורים.
10. על משטח מקומח מרדדים את הבצק לעלה בעובי חצי מ"מ. באמצעות חותכן גדול או כוס בעלת שוליים חדים קורצים עיגולים בקוטר 10 ס"מ.
11. מניחים במרכז כל עיגול בצק כף גדושה מהמלית, מקפלים לחצי ליצירת סהרון, צובטים וסוגרים היטב את השוליים. נותנים לסהרונים לנוח במשך 10 דקות.
12. מחממים בסיר שמן לטיגון עמוק על להבה בינונית-נמוכה.
13. מטגנים את הסהרונים בחום בינוני של 170 מעלות (בודקים באמצעות הכנסת פיסת בצק לשמן, הבצק צריך להעלות בועות ולצוף תוך 20 שניות) עד הזהבה. הופכים, מזהיבים את הצד השני

ומעבירים לנייר סופג.

14. מגישים: מומלץ להגיש את הסמבוסק חם עם ביצים חומות, עם חצילים מטוגנים ועם יוגורט או רוויון או עם סלט קצוץ וכוס תה נענע.

120 דקות

5 servings 5