

Sambusa

Ingredients

- 1 (14 ounces) package spring roll wrappers
- 2 tablespoons olive oil
- 2 pounds ground beef
- 1 leek, chopped
- 2 teaspoons ground cumin
- 2 teaspoons ground cardamom
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon pepper
- 1 small onion, finely chopped
- 1 clove garlic, minced
- 1 tablespoon all-purpose flour
- 1 tablespoon water, or as needed
- 1-quart oil for frying

Heat olive oil in a large skillet over medium heat. Add onions, leek and garlic then cook and stir until the onions become transparent. Add ground beef and cook until about halfway done. Season with cumin, cardamom, salt and pepper. Mix well and continue cooking until the beef becomes brown.

Mix the flour and water in a small dish or cup to make a thin paste. Using one wrapper at a time, fold into the shape of a cone. Fill the cone with the meat mixture, close the top and seal with the paste. Repeat until the wraps or filling are used up.

Heat the oil to 365 °F (170 °C) in a deep-fryer or deep heavy pot. There should be enough oil to submerge the wraps. Fry the Sambusa until golden brown. Remove carefully to drain on paper towels.

For a **Perfect Blend** you will need



MUM48R1GB
Kitchen Machine

- ▶ Powerful 600 W motor
- ▶ Multi-motion-drive
- ▶ 4 speed settings / operating speed, standby
- ▶ Multifunction arm with special gearing and 3 drive positions for optimum power transmission
- ▶ Stainless steel mixing bowl 3.9 lt.
- ▶ Dough hook, beater and whisking attachment
- ▶ Continuous shredder with 3 stainless-steel discs
- ▶ Cable storage

سمبوسة

المكونات

علية من لفائف سبرينغ رول
ملعقتان من زيت الزيتون
2 باوند من اللحم البقري المفروم
1 كراث مفروم
ملعقتان صغيرتان من الكقون
ملعقتان صغيرتان من الهيل
ملعقة صغيرة من الملح
ملعقة صغيرة من الفلفل
بصلة صغيرة مفرومة
حبة ثوم مفرومة
ملعقة من الطحين
ملعقة من الماء أو حسب الحاجة
مقدار ¼ من الزيت للقلي

لضمان خلطة مثالية



MUM48R1GB
جهاز للمطبخ

- محرك قوي 600 واط
- مشغل متعدد الحركة
- إعدادات من 4 سرعات/ تشغيل السرعة، جاهز
- ذراع متعدد الوظائف مع تقنية خاصة لتغيير السرعة
- 3 وضعيات للتشغيل عبر استهلاك أمثل للطاقة
- وعاء للخلط سعة 3.9 لتر من الفولاذ المقاوم للصدأ
- أداة للعجن، الخفق، والخلط
- أداة للبرش المستمر مع 3 أقراص من الفولاذ المقاوم للصدأ
- تخزين السلك

يُسَخَّن زيت الزيتون في مقلاة كبيرة على نار متوسطة. يُضاف إليه البصل، الكراث، والثوم، ويُحرَّك المزيج إلى أن يُصبح البصل شفافاً. يُضاف إليه اللحم المفروم ويُطهى إلى حين نصف استواء المزيج. يُضاف إليه الكقون، الهيل، الملح، والفلفل. يُخلط المزيج جيداً ويُواصل الطهي إلى أن يُصبح اللحم بُي اللون.

يُخلط في طبق صغير أو كوب كلٌّ من الطحين والماء لتشكيل عجون سائل. تُستخدم لُقافة واحدة في كلِّ مرّة، وتُطوى على شكل مخروط. تُملأ اللُقافة بخلطة اللحم، ثم يُطلق الجزء العلوي منها باستخدام المعجون السائل. تُكرر العملية إلى حين انتهاء كافة اللقائف.

يُسَخَّن الزيت على درجة 365 فهرنهايت (170 درجة مئوية) في مقلاة أو وعاء عميق. تُستخدم كمية كافية من الزيت لقلي اللقائف. تُقلى عدة قطع من السمبوسة في كلِّ مرّة إلى أن تُصبح ذهبية داكنة. تُوضع بعناية على ورق لتجفيفها من الزيت.