

سمبوسه

پیاز را رنده می کنیم و با گوشت مخلوط کرده و در کمی روغن سرخ می کنیم. سپس نمک...

**مواد لازم:**

گوشت چرخ کرده 200 گرم

سیب زمینی آب پز 3 عدد

پیاز 1 عدد

جعفری 3 قاشق غذاخوری

نمک، زردچوبه و فلفل به مقدار کافی

نان لواش 6 عدد

طرز تهیه:

1- پیاز را رنده می کنیم و با گوشت مخلوط کرده و در کمی روغن سرخ می کنیم. سپس نمک، زردچوبه و فلفل (سمبوسه معمولاً تند است، ولی شما مقدار فلفل را طبق ذائقه خودتان اضافه کنید) و یک فنجان آب درون گوشت سرخ شده می ریزیم و می گذاریم تا گوشت بپزد.

2- سیب زمینی پخته را رنده کرده و با جعفری خرد شده به گوشت اضافه می کنیم. در صورت تمایل می توانید از قارچ هم استفاده کنید.

3- نان لواش را که بهتر است کمی خمیر باشد، به صورت نوارهای باریکی می بریم و در ابتدای نوار، از مایه سمبوسه روی نان می گذاریم و به شکل مثلثی آن ها را می پیچیم .

4- در ظرف گودی روغن می ریزم و وقتی داغ شد، سمبوسه ها را در آن سرخ می کنیم.

5- برای سبزی سمبوسه می توانید از سبزی های معطر هم استفاده کنید. همین طور اگر تخم گشنیز به آن اضافه کنید، خوشمزه و معطر می شود. (تخم گشنیز یک قاشق غذاخوری)

با 6 عدد نان لواش، 18 عدد سمبوسه درست می شود.

این سمبوسه ها را می توانید با سس گوجه فرنگی میل نمایید.