

سمبوسه

سمبوسه از جمله غذاهایی است که بچه‌ها خیلی آن را دوست دارند..

**مواد لازم برای چهار نفر:**

گوشت چرخ کرده بدون چربی: 300 گرم

پیاز درشت: یک عدد

سبزی (شامل؛ تره، جعفری و ترخان خرد شده و نعنا): سه قاشق غذاخوری

سیب‌زمینی: دو عدد

رب گوجه‌فرنگی: یک قاشق غذاخوری

زردچوبه: نصف قاشق چایخوری

نمک، فلفل سیاه و روغن: به میزان لازم

نان لواش: به میزان لازم

طرز تهیه:

سمبوسه از جمله غذاهایی است که بچه‌ها خیلی آن را دوست دارند، ضمن این‌که می‌توانید سمبوسه را به عنوان یک غذای مقوی برای مدرسه بچه‌ها در نظر بگیرید. برای تهیه سمبوسه، ابتدا پیاز را خرد کنید، سپس در روغن تفت دهید تا سرخ شود، گوشت چرخ کرده را داخل پیاز می‌ریزیم و می‌گذاریم گوشت هم سرخ شود. سپس رب گوجه‌فرنگی، زردچوبه، نمک و فلفل را به گوشت اضافه می‌کنیم و هم می‌زنیم و از روی حرارت برمی‌داریم تا کمی خنک شود. از طرفی سیب‌زمینی پخته را ریز خرد می‌کنیم و به همراه سبزی خرد شده داخل گوشت می‌ریزیم و هم می‌زنیم تا مواد با هم مخلوط شوند، آن‌گاه نان لواش‌ها را به شکل مستطیل برش می‌دهیم و مایه را وسط نان می‌گذاریم سپس نان را مثل یک مثلث می‌پیچیم و سر نان را تا می‌زنیم تا مواد بیرون نریزد، در مرحله آخر سمبوسه‌ها را در روغن داغ سرخ می‌کنیم تا جایی که نان‌ها برشته شود.