

SAMBUSA

Sambusataikina

½ litraa kylmää vettä

2 teelusikallista (tl.) suolaa

12-15 desilitraa(dl.) vehnä jauhoja

-kaada kulhoon osa vedestä, suola ja osa jauhoista ja sekoita hyvin

-lisää vettä ja jauhoja ja jatka taikinan vaivaamista kunnes taikina on kimmoisaa ja irtoaa käsistä

Sambusatäyte

6 purkillista tonnikalaa öljyssä

2 purjosipulia

3-6 pyöreää sipulia

2½ tl. suolaa

2-3 eriväristä paprikaa

-halkaise purjosipulit ja huuhtelee ne runsaalla vedellä

-leikkaa veitsellä purjosipulit ja pyöreät sipulit pieniksi paloiksi

-leikkaa myös paprikat pieniksi paloiksi

-laita hieman vettä kattilan pohjalle

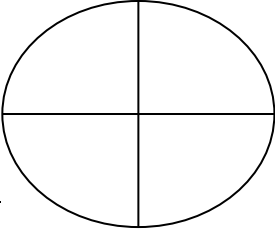
-lisää pienityt sipulit ja paprikat kattilaan, kuumenna ja anna pehmetä, muista sekoittaa

-ota seos pois liedeltä ja lisää tonnikalapurkkien sisältö ilman öljyä

-lisää suola ja sekoita kaikki aineet hyvin keskenään

Lisäksi tarvitaan 1 litra auringonkukka- tai rypsiöljyä sambusien keittämiseen.

SAMBUSIEN VALMISTAMINEN

- ota taikinasta pienen nyrkin kokoisia palasia ja pyörittele palloiksi
 - kauli 3 palloa pyöreäksi ja litteäksi
 - laita ne päällekkäin ja sivele väliin öljyä ja hieman jauhoja
 - jatka kaulimista, älä paina, muista kääntää taikinaa usein
- 
- muotoile taikinasta veitsellä ympyrä (katso piirros) ja ota ylimääräinen taikina pois
 - leikkaa ympyrä veitsellä 4 osaan
 - paista osat nopeasti, 1 kerrallaan, molemmin puolin kuumassa paistinpannussa ilman öljyä
 - irrota paistettu taikina 3 osaan
 - valmista samalla tavalla koko taikina
 - pinoa paistetut pohjat ja peitä pino esimerkiksi muovilla tai liinalla kuivumisen estämiseksi

SAMBUSIEN TÄYTTÄMINEN JA ÖLJYSSÄ KEITTÄMINEN

- sekoita vehnäjauhoista ja vedestä seos, jolla taikinan osat "liimataan" kiinni
- taittele kaksi sivua kohti keskustaa ja liimaa kiinni, sulje hyvin kulmat
- laita muodostuneeseen pussiin 1-2 ruokalusikallista täytettä
- painele täyte tiiviiksi, taita kolmas sivu täytteen päälle ja liimaa kiinni huolellisesti
- laita öljy kuumenemaan kattilaan
- uppopaista sambusat, muutama kerrallaan molemmin puolin kauniin ruskeiksi
- nosta reikäkauhalla talouspaperin päälle, jotta liika öljy valuu pois
- taikinasta tulee noin 40 sambusaa

