

Zweierlei 'Sfiha' mit Sesam-Dip

Für zwei Personen

Für die Sfiha:

100 g Lammhack	1 Tomate	1 Schalotte
100 g Schafskäse	200 g Mehl	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Koriander	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kreuzkümmel	1 Prise Zucker
2 EL Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für den Dip:

1 Zitrone	50 g Joghurt	1 EL Tahin
Salz	Weißer Pfeffer	

Für den Teig das Mehl, Öl und 100 ml warmes Wasser mit etwas Salz und einer Prise Zucker verkneten und anschließend in einer zugedeckten Schüssel etwas ruhen lassen. Für die erste Füllung die Schalotte abziehen und kleinwürfeln. Zusammen mit dem Lammhack anbraten und mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Kreuzkümmel kräftig abschmecken. Koriander von den Stielen zupfen, hacken und hinzugeben. Anschließend eine Tomate waschen, trocknen, vom Strunk befreien und würfeln. Tomate mit der Hackmasse verkneten.

Für die zweite Füllung Schafskäse mit einer Gabel zerkleinern und mit etwas Pfeffer abschmecken. Ein wenig gehackte Petersilie hinzugeben.

Nun den Teig ausrollen und mit einem Servierring kleine Teigkreise ausdrücken. Auf die Teigkreise nun abwechselnd 1 EL der Hackmasse und 1 EL der Schafskäsefüllung auf je einen Teigkreis geben und in der Mitte zusammenklappen. Am Rand mit einer Gabel den Teig zusammendrücken. Bei ca. 170 Grad in der Fritteuse 4 Minuten ausbacken.

Für den Dip Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Joghurt mit dem Tahin glattrühren und dann mit wenig Salz, Zitronensaft und Weißem Pfeffer abschmecken.

Zweierlei Sfiha mit Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Abdul-Rahman Taifour am 08. Dezember 2015