

Matoppskrifter til gul uke

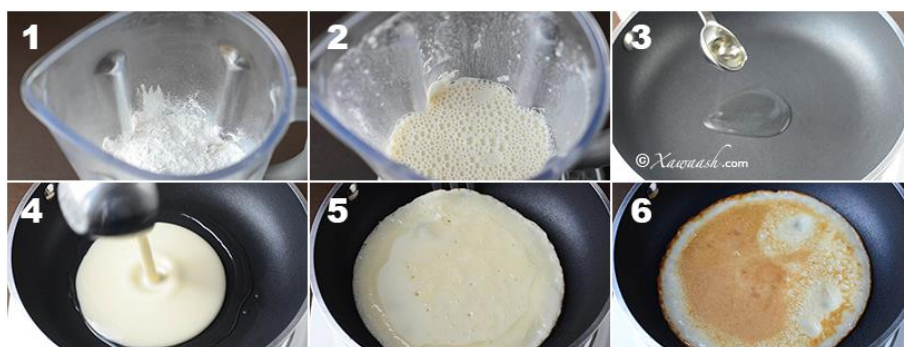
Malawax- Somaliske pannekaker

19.11.2015 KL.17:33, WWW.FOODBLOGGER.BLOGG.NO/

LES HELE OPPSKRIFTEN FØR DU LAGER MATEN

Ingredienser til 8 pannekaker

- 1 melk (ca. 2 og en halv desiliter) (du kan bruke hvilken som helst type melk)
- 1 stort egg
- 1/2 kopp sukker (100 gram)
- 1 kopp fint mel (140 gram)
- 3 skje vegetabilsk olje- eller en annen type fett som du kan ha i stekepannen. Oljen skal brukes til å steke pannekakene.



HVORDAN LAGE SELVE PANNEKAKENE:

1. Ha i sukker, melk, egg og mel i en blender.
2. Kjør blenderen i 1 minutt.
3. Sett stekepannen på medium varme og tilfør en teskje olje når den er varm nok.
4. Putt en tredjedel av blandingen i stekepannen. Bruk en øse.
5. Stek det i to minutter.
6. Snu pannekaken og brun den andre siden i 1 minutt.



TIPS:

Når du skal sjekke stekepannen om den er varm nok, hold hånden din 3 cm over den. Og når den er varm nok til at du vil ta bort hånden din så er den blitt varm nok. Du bestemmer selv om du vil at blandingen skal være tykk eller tynn. Bland med mel og melk underveis og gjør det etter din egen smak.

NB: Pass på at mel IKKE klumper seg.

Bruk en teskje olje når du snur pannekaken for at den ikke skal brenne seg.

Sambosa

27. MARS 2015, WWW.RISSAMAT.WORDPRESS.COM/2015/03/27/SAMBOSA-SOMALIA/

24 stykker

Deigen:

280 g mel

¼ ts salt

2 ss vegetabilsk olje
(30 ml)

180 ml vann

litt olje til utbakingen



Hell mel, salt, olje og vann i en bolle. Bland sammen og kna deigen i ca. 10 minutter. Dekk den til og la den hvile i 15 minutter.

Deigen deles inn i 6 like store deler. Hver del kjevles ut til en 20-30 cm (i diameter) sirkel. Bruk mel hvis det trengs. Dryss litt olje (1/2 ts.) som fordeles jevnt over deigen. Dryss deretter over litt mel. Legg deigsirkelen i en stekepanne (må være stor nok), som er forvarmet til medium varme. Stek i 2 minutter, den skal vendes når den begynner å endre farge. Stek i ytterligere 1 minutt etter at den har blitt vendt om. Del



hver sirkel i 4 deler (trekantform).

Fyll til sambusaflakene (kremmerhusformene):

400 g tunfisk på boks (i vann)

1 medium rødløk (350 g)

2 hvitløksfedd

½ purreløk

litt koriander (kan sløyfes)

saften av 1 sitron

litt salt og krydder

Finhakk all løken. Blander godt sammen tunfisk (klem ut vannet), krydder og løk.



”Lim” for å feste sambosaene:

35 g mel

60 ml vann

Blandes sammen til en jevn masse. Hvert sambusa ”flak” formes deretter som et kremmerhus ved å bruke melblandingen som lim.



Etter dette legges det i litt fyll, med skje. Lukk kremmerhuset ved å bruke "limet" (lukk igjen som en konvolutt).



For fremgangsmåte, se her (youtube), fra 4:30, oppskriften er hentet fra www.xawash.com.

Sambosaene friteres i nøytral olje på medium varme (i en stor kasserolle). Friter på den ene siden i ca. 3 minutter før du snur de og friterer i ca. 2 minutter på den andre siden.



La oljen renne av ved å enten legge sambosaene på kjøkkenpapir, eller på en rist.