‘De Kookklas’

Shamburak  
(Syrië)

**Ingrediënten:**

(voor het deeg)  
Eieren 2 st  
Suiker 3 el  
Zout 2 tl  
Lauw melk 2 glazen  
Zonnebloemolie 1 glas  
Yoghurt 2 el  
Gist 40 g  
Meel 1 kg  
(vulling)  
Rundergehakt 600 g  
Paprika 3 st  
Ui 3 st  
Peterselie   
Kummel  
Peper  
Zout  
Sambal

**Bereidingswijze:**

1. Doe alle ingrediënten voor de deeg in een ruim kom en kneed ze tot hangend soepel deeg.
2. Pak elke keer een stukje van het deeg, iets groter dan een ei en maak een ruim kuiltje erin(of rol het eerste klein beetje uit op de schoon aanrecht, met je vingers).
3. Lat de deegbollen op een warme plek 1 uur rijzen.
4. Verwarm de oven op 230 graden (of traditioneel bakken in een koek pan).
5. Maak de vulling klaar: kruid het gehaakt (met zout, peper en kummel) en bak het. Snijdt de ui en paprika in kleine stukjes.
6. Bak de ui en paprika mee en doe op het laatst fijngehakte peterselie erbij.
7. Proef de vulling en maak het vet. Op smaak Laat de vulling afkoelen.
8. Maak van het deeg rond en vul deze met de koud geworden vulling.
9. Sla de deeg rond dicht en kneed de randen ook goed dicht (kan ook met een vork).
10. En pak het in de pan

‘De kookklas’

[**www.dekookklas.nl**](http://www.dekookklas.nl) **dwaslander@hetstedelijk.nl**