

## סמבוסק

מטרת הפעילות: להכין יחד עם הילדים סמבוסק ולאכול איתם ☺

### מצרכים לבצק:

- 4 כוסות קמח
- כוס שמן
- כוס מים רותחים
- מלח

### המצרכים למלית:

- 2 קופסא טונה בשמן (מסוננות היטב)
- 2 כפיות גדושות אריסה מרוקאית
- 2 קופסאות רסק עגבניות
- זיתים חתוכים
- מלח ופלפל

### אופן ההכנה:

#### 1. מכינים את הבצק:

שמים בקערה את מרכיבי הבצק ולשים לבצק אחיד וגמיש

#### 2. מכינים את המלית:

שמים בקערה את הרסק עגבניות מוסיפים מעט מים- כדי ליצור רוטב, מוסיפים מלח פלפל ואריסה..

3. קורצים עיגולים מהבצק בגודל הרצוי, שמים באמצע רוטב, מוסיפים מעל טונה וזיתים. סוגרים היטב את הקצוות ע"י לחיצות עם מזלג.

4. מסדרים יפה בתבנית מורחים ביצה ומפזרים שומשום.

5. מכניסים לתנור בחום 175 מעלות ל- 20 דקות

