**Recept: Shish Barak met tomatensalade**

**DEEG**

**Nodig voor 4 personen:**

• 1 kg bloem  
• 1 tl zout  
• 2 tl olie  
• ca. 400 ml lauwwarm water

**Bereiding:**  
Kneed de ingrediënten door elkaar.

**VULLING MET GEHAKT (vlees) OF CHAMPIGNONS (vegetarisch)**

**Nodig:**

• 1 ui  
• 5 el olijfolie  
• 500 gr gehakt of 250 gr champignons  
• 1 tl zout  
• 1/2 tl zwarte peper

**Bereiding:**

Snij de ui in kleine stukjes.Doe de olie in de pan en bak de ui lichtbruin.  
Voeg de gehakt of champignons toe, met zout en peper, en bak tot het gaar is. **TOMATENSAUS**

Je kunt een pakje tomatensaus gebruiken. Warm deze op en breng op smaak met bijvoorbeeld peterselie, oregano en/of tijm en zout en peper.  
  
**YOGHURTSAUS**

Maak een papje van 1 tl maizena opgelost in water. Doe 1 liter Turkse yoghurt in een pan en voeg daar 1 ei en het maizenapapje aan toe. Breng al roerend aan de kook. Breng op smaak met zout en peper.

Deeg uitrollen tot dunne grote lap. Hierin rondjes uitsteken met behulp van een klein glas (4 a 5 cm doorsnee) of rond stekertje.   
Leg in het midden van elk cirkeltje een beetje (ongeveer kleine theelepel) gehakt- of champignonvulling en klap dicht als een halve maan. Druk de randen goed dicht, vouw de puntjes om je vinger naar elkaar toe en druk ze op elkaar vast.   
Leg de deegrolletjes op een bakplaat en bak deze 10 minuten in een voorverwarmde oven op 200 graden.

Serveer de rolletjes in de tomatensaus of yoghurtsaus.

Lekker met een **TOMATENSALADE**: meng wat sla met een fijngesnipperde (rode) ui, stukjes tomaat, stukjes komkommer en fijngehakte peterselie in een kom. Los 3 eetlepels tahin op in water. Maak een dressing van een beetje olijfolie, sap van 1 limoen, de tahin oplossing, 2 uitgeperste teentjes knoflook, en voeg wat water toe totdat de dressing vloeibaar is. Breng op smaak met wat zout en peper.