רכיבים:

לבצק:

½ ק"ג קמח לבן
כפית שמרים יבשים
1½ כוסות של מים פושרים
כפית מלח שולחן

למילוי:

חבילת עלי תרד טריים, קצוצים
2 בצלים בינוניים, קצוצים
2 כפות שמן זית
כף סומק
½ כפית מלח

לטיגון:

שמן חם לטיגון עמוק

אופן ההכנה:

1. מניחים את הקמח, השמרים, המלח והשמן בקערה ומוסיפים מים, לפי הצורך לקבלת בצק אחיד.

2. מכסים במגבת ומתפיחים במשך כעשרים דקות.

למילוי:

1. מערבבים את כל החומרים בקערה.

הסמבוסק:

1. מרדדים את הבצק לעובי דק מאוד של 2-3 מ"מ ויוצרים עיגולים בקוטר של 10 ס"מ.

2. מניחים במרכז עיגול הבצק כף של תערובת התרד. (במידה ויש נוזלים בתערובת יש להיפטר מהם).

3. מקפלים לשניים את העיגול עם המלית ובעזרת מזלג מהדקים את הקצוות.

4. מטגנים בשמן עמוק עד להזהבה.