



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ SAMOSA

1 kilo un
1 paket maya
250 gr kuzu eti
25 gr sıvı yağ
1 su bardağı bezelye
150 gr kaşar peyniri
1 adet yumurta sarısı
Tuz

Kuzu etini yağda soteleyin.
Mayayı ılık suda kabartın
Un, maya ve su ile kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğurun.
Hamurdan bir parça alarak yuvarlak şekilde açın.
Kuzu eti ve kaşardan içine koyun ve kapatın.
Üstüne yumurta sarısı sürün ve fırında pişirin.