SAMOSA

Un, kekik tohumu ve tuz bir kapta harmanlanır. Azar azar su eklenip yoğrulur. Üzerine nemli bir bez örtülüp 20 dakika bekletilir. İç malzeme için sıvıyağ tavada ısıtılır. Kimyon ve kişniş tohumları;zerdeçal, kırmızı tozbiber; kıyılmış sivribiber ve maydanoz; haşlanmış bezelye ile patates püresi eklenip karıştırılarak pişirilir. Hamur rulo haline getirilip 1 cm kalınlığında dilimlenir. Her parça merdaneyle ince açılır ve ortadan ikiye kesilir. Hamurlara külah şekli verilir. İçlerine hazırlanan malzeme paylaştırılır. Kızgın sıvıyağda kızartılır. Sıcak olarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:1050 • adı:Samosa • gönderen:gulsimsir • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:21