SAMOSA

Hamuru için;
1/2 kg un
1 yemek kaşığı kekik tohumu
1 su bardağı su
Tuz
Harç için;
1 çay bardağı ayçiçeği yağı
1 çay kaşığı tane kimyon
1 çay kaşığı tane kişniş
1 tatlı kaşığı toz zerdeçal
1 tatlı kaşığı toz kişniş
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
3 haşlanmış patates
1/2 su bardağı haşlanmış bezelye
1 sivri biber
3 dal maydanoz
Tuz
Kızartmak için;
Ayçiçeği yağı

Hamur için; yarım kg un, kekik tohumu, su ve tuzu iyice karıştırın. Gerekirse un ekleyin.
Patateslerin kabuğunu soyup püre haline getirin. Bir tavada ayçiçeği yağını ısıtın. Tane kimyon ve kişnişi ekleyip karıştırın. Kalan baharatların hepsini ve tuzu ilave edin. 2 dakika daha karıştırıp püre haline getirdiğiniz patatesi, bezelyeleri, ince kıyılmış sivribiber ve maydanozu ekleyip iyice karıştırın ve ocaktan alın.
Hamuru merdaneyle büyük bir kare şeklinde açın ve 5 cm eninde uzun şeritler kesin. Şeritlerin uç taraflarına Ter yemek kaşığı harçtan paylaştırıp, üçgen şeklinde sarıp kapatın. Kızgın ayçiçeği yağında kızartıp servis yapın.



Fotoğraf "çok şey bilen adam" tarafından gönderildi. 30.06.2020

© lezzetler.com tarif no:57603 • adı:Samosa • gönderen:Bezik • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:00