



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRGIZ SAMSISI

MALZEMELER

1 yumurta
un
su
tuz
1 çay bardağı sıvıyağ
250 gr küçük doğranmış koyun eti
4 adet orta boy küçük doğranmış soğan
tuz
karabiber

HAZIRLANIŞI

1 yumurta, tuz, un ve suyla mantı hamuru kıvamında bir hamur yoğurun. Hamur biraz dinlendikten sonra istenilen büyüklükte bezelere ayrılıp açın. Açılan yufkanın içine sıvıyağ sürüp rulo yapın. Yapılan rulo küçük parçalar halinde kesin. Küçük parçalar tek tek açılıp içine yapılan harçtan koyup muska şekli verin. Yağlı tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış fırında samsılar kızarana kadar pişirin.
Harcı : Küçük küçük doğranmış koyun etlerini ve soğanları tuz ve karabiber ile karıştırın. Pişirmeden çiğ olarak koyun. Bu bir kırgız yemeğidir ve kırgızlar sıvı yağ yerine kuyruk yağı kullanırlar.