



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SAMOSA

Aynur Akdemir

1 kahve fincanı sıvı yağ  
1 çay kaşığı tane kimyon  
1 çay kaşığı tane kişniş  
1 tatlı kaşığı toz zerdeçal  
1 tatlı kaşığı toz kişniş  
1 tatlı kaşığı kırmızı tozbiber  
1 kase haşlanmış ve ezilmiş patates  
½ kase haşlanmış bezelye  
1 adet sivribiber  
1 tatlı kaşığı ince kıyılmış maydanoz  
Tuz  
Kızartmak için sıvı yağ  
Hamur için:  
½ kg un  
1 çorba kaşığı kekik tohumu  
Yeterince su  
Tuz

Hamur için yarım kg unu, 1 çorba kaşığı kekik tohumunu, yeterince su ve tuzla karıştırın. Yumuşak bir hamur elde edene dek yoğurun. İç malzemeyi hazırlayın. 1 kahve fincanı sıvı yağ kızdırın. Tane kimyon ve kişnişi ilave edin. 1-2 kez çevirin. Ardından diğer baharatları ve tuzu ilave edin. 1 dakika sonra lapa haline getirdiğiniz patatesi bezelyeleri, ince kıyılmış sivri biberi ve maydanozu ekleyin. İyice karıştırdıktan sonra tencereyi ateşin üzerinden indirin. Hamuru rulo şekline getirin, 1 parmak kalınlığında açın. Ruloların her birini 1 cm kalınlığında kesin. Yuvarlağı ortadan ikiye kesin. Her bir parçayı huni şeklinde sarın. Hunilerin içine hazırladığınız harçtan koyun. Ağız kısmını sıkıca kapatın. Kızdırılmış sıvı yağda pişirin.

