



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAMOSA

Un, kekik tohumu ve tuz bir kaptan harmanlanır. Azar azar su eklenip yoğrulur. Üzerine nemli bir bez örtölüp 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 külâh şekli verilir. İçlerine hazırlanan malzeme paylaşılır. Kızgın sıvıyağda kızartılır. Sıcak olarak servis yapılır.