



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ SAMOSA

Hatice Öksüz

- 3 adet soyulmamış tam patates
- 1 çay kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı kara hardal tohumu
- 7 gram sarımsak dişi (ince dilimlenmiş)
- 65 gram kıyılmış soğan
- 14 gram kıyılmış kişniş
- Acı kırmızı biber (tohumları alınmış ve kıyılmış 4 gr)
- 2 çay kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 150 gram çözülmüş dondurulmuş bezelye
- 125 gram doğranmış ceviz
- 500 gram yufka ekmeği
- Göz kararı bitkisel yağ

Patatesleri tuzlu suda yumuşayana kadar kaynatın. Suyunu süzün ve soğumaya bırakın. Kabuklarını soyun ve doğrayın kenara alın. Yağı büyük bir tavada orta-yüksek ateşte ısıtın. Hardal tohumlarını ekleyin ve 2 dakika boyunca veya kokusu çıkana ve göz göz olana kadar pişirin. Sarımsak ve soğan ekleyin 1 dakika pişirin, biraz soğumaya bırakın. Patatesleri, soğan karışımını, kişnişi, kırmızı biberi, limon suyunu, tuzu, bezelyeleri ve cevizleri büyük bir kapta karıştırın. 1 yufkayı uzun tarafı size bakacak şekilde temiz bir yüzeye yayın. Biraz sıvı yağ sürün ve ikinci kat yufkayı yerleştirin. Yufkaları dikey olarak 6 cm'lik şeritler halinde kesin. Her seferinde bir şeridi alarak, geri kalan şeritleri nemli bir bezle kapatın. 1 çay kaşığı patates karışımını şeridin alt sağ köşesine yerleştirin. Alt sağ köşeyi dolgunun üzerine katlayıp yukarıya ve sola doğru alarak bir üçgen oluşturun. Daha sonra sol köşeyi katlayın ve yine bir üçgen oluşturun. Şeridin sonuna gelene kadar üçgen oluşturma işlemini tekrarlayın. Parşömen kağıdı kaplı fırın tepsisine yerleştirin yağ sürün. Aynı işlemi geri kalan patates karışımı ve yufkayla tekrarlayın. 190 °C'de 15 dakika boyunca veya açık bir altın rengi alana kadar pişirin, hemen servis edin.

