



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNT BÖREĞİ (SEBZELİ)

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 toz kırmızıbiber
1 kase haşlanmış ve ezilmiş patates
yarım kase haşlanmış bezelye
1 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı ince kıyılmış maydonoz
tuz
Hamuru için:
Yarım kilogram un
1 çorba kaşığı kekik tohumu
yeterince su ve tuz
Kızartmak için sıvı yağ

Unu, 1 çorba kaşığı kekik tohumunu, yeterince su ve tuzla karıştırın. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.
İç malzemeyi hazırlayın. 1 kahve fincanı sıvı yağı 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 maydonozu ekleyin. İyice karıştırdıktan sonra tencereyi ateşin üzerinden indirin. Hamuru rulo şekline getirin ve 1 parmak kalınlığında açın. Ruloların her birini 1 santimetre 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.

[ML® Hint Böreği için tıklayın](#)[ML® Samola için tıklayın](#)