



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜÇÜK SAMOSA BÖREKLERİ (HİNDİSTAN)

250 g patates (kabukları soyulup, doğranmış)
700 g havuç (kazınıp, dilimlenmiş)
50 g mantar (bol suda iyice yıkayıp temizlendikten sonra, süzölmüş ve temiz bir bezle kurulanmış)
1 tatlı kaşığı haşhaş tohumu
45 g (3 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
1 küçük soğan (ince kıyılmış)
60 g iç bezelye
bir tutam zencefil
1/2 tatlı kaşığı garam masala (özel Hint baharat karışımı; isteğe bağılı)
1/2 tatlı kaşığı tuz
2 hazır yufka (her biri 45X30 cm boyutlarında iki dikdörtgene kesilmiş)
bir tutam kırmızıbiber
Kişnişti yoğurt sosu:
15 dal taze kişniş (yalnız yaprakları; ince kıyılmış)
1 su bardağı yarım yağlı yoğurt
bir tutam taze çekilmiş karabiber

Patates ve havuçları ayrı ayrı kaynar suda, yaklaşık 15 dakika pişirin, iyice yumuşayınca sularını bir süzgeçte süzdürüp, bir kenarda soğumaya bırakın. Soğuyunca havuçları küçük küp biçiminde kesin. Patatesleri de çatala kabaca ezin. Mantarları ince ince doğrayın.

Haşhaş tohumlarını yağsız bir tavada ateşe oturtup, renkleri değişmeye başlayınca tavayı ateşten alarak, bir kenara bırakın. Kalın dipli bir tavayı orta ateşe oturtup, tereyağından 1/2 çorba kaşığı koyarak eritin, ince kıyılmış soğanları ekleyip, altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişirin. Bezelyeleri, mantarları, zencefili ekleyip, karıştırarak 2 - 3 dakika pişirin. Sürekli karıştırmaya devam ederek havuçları ve patatesleri ekleyip, tavayı ateşten alın. içindeki karışıma garam masalayı (isteğe bağılı) ekleyip, tuzu ve kırmızıbiberi serperek karıştırdıktan sonra, bir kenara bırakın.

Önce fırınınızı 200 °C'a ısıtın. Her yufkayı 28 x 5 cm boyutunda 8 parçaya kesin (hemen kullanmayacağınız yufkaları nemli bir bez altına koyun). Kalan tereyağını birtavada eritip, kestiğiniz yufka parçalarının bir köşesine sürün. Her parçaya muska böreği biçimi verip her birinin içine bir çay kaşığı harç koyun. Yanmaz bir fırın tepsisine ya da hafifçe yağlanmış bir tepsiye börekleri üst bölümleri kapanmamış olarak yerleştirin. Tepsiyi fırına sürüp, börekleri altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişirin. Bu arada, bir kâseye yoğurt ve kişnişi koyarak karıştırın. Tepsiyi fırından alıp, Samosa böreklerini, kişniş saplarıyla süsleyin ve yanında yoğurt sosuyla servis yapın.

[ML® Samola için tıklayın](#)

[ML® Hint Böreği \(görsel\)](#)