



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES VE KEÇİ PEYNİRLİ SAMOSA

- 1 adet orta boy soğan (yemeklik doğranmış)
- 3 diş sarımsak (ince dilimlenmiş)
- 3 adet orta boy patates (rendelenmiş)
- 1 çorba kaşığı köri
- 1/2 çay bardağı süt
- 1/2 çorba kaşığı toz kıymış
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber
- 3 dolu çorba kaşığı keçi peyniri (ufalanmış)
- 2 çorba kaşığı kuru üzüm
- 2 adet taze soğan (ince dilimlenmiş)
- 5 adet milföy hamuru
- 1 adet yumurta
- Tuz ve karabiber

Soğan ve sarımsağı renk değiştirene kadar soteledikten sonra tüm baharatları ilave edin ve en kısık ateşte 5 dakika pişirin.

Daha sonra rendelenmiş patates ve kuru üzümleri ilave ederek baharatlarla patatesi harmanlayın.

Sütü ilave edin ve en kısık ateşte tencerenin ağızı kapalı bir şekilde 5 dakika pişirin.

Son olarak taze soğan ve keçi peynirlerini ilave ederek tuz ve karabiberle lezzetlendirin.

Oda sıcaklığında soğutun.

Milföy hamurunun kenarlarını yumurtalayın ve iç malzemesini ortalarına koyarak muska böreği gibi katlayarak 170 derecede 18-20 dakika fırınlayın.