



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ SAMASO (HİNT BÖREĞİ)

6 yemek kaşığı sıvı sana
3 adet yufka
1 adet çarliston biber
Aldığı kadar tuz
3 adet patates
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı kimyon
2 yemek kaşığı sana Crème Bonjour
1 tatlı kaşığı kişniş
1 su bardağı bezelye
0.5 yemek kaşığı köri
Aldığı kadar karabiber
1 adet kuru soğan
1 adet limon suyu

Patatesleri haşlayıp, küp küp doğrayın. Kuru soğanı piyazlık doğrayın. Çarliston biberlerin tohumlarını çıkarıp ince ince doğrayın. Bezelyeyi önceden haşlayın. Harcı için, yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour'u kızdırıp içine köriyi ilave edin, körinin kokusu çıkana kadar kavurun. Köri kavrulunca içine piyazlık doğranmış soğanları ekleyip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Daha sonra içine kıyılmış çarliston biberi ilave edip kavurun, kişnisi, patatesi, kimyonu, kuru naneyi, bezelyeleri ilave edip karıştırın. En son içine tuzu [?] karabiberi, limon suyunu ilave edip 5 dakika pişirin. Hazırladığınız sosu soğuması için yayvan bir tabağa alın. Harç soğurken yufkaları üst üste koyup, önce dörde kesin, ardından tekrar dörde kesin. Sıvı Sana'yı bir kaseye koyup yufkaları bir fırça yardımı ile yağlayın. Yufkanın geniş tarafına soğumuş harçtan koyup, sigara böreği gibi sarın. Sarılmış börekleri Sıvı Sana ile yağladığınız tepsiye dizip, önceden 185 derece ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirip, sıcak olarak servis edin.

Not: Arzuya göre harcın içine kıyma ilave edebilirsiniz.