



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ SAMSA BÖREĞİ

125 gr. eritilmiş margarin
1 su bardağı sıvıyağ
1 sı bardağı yoğurt
Yarım su bardağı su
1 paket kabartma tozu
2 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçin için;
250 gr. orta yağlı kıyma
3 adet orta boy patates
2 çay kaşığı kırmızı pul biber
Karabiber
2 yumurta sarısı
2-3 çorba kaşığı susam ve çörekotu

Patatesleri rendeleyip kıymayla birlikte orta ısı ateşte 7-8 dakika kadar kavurun. İçine karabiber, kırmızı biber ve tuz ekleyip birkaç dakika daha kavurduktan sonra ocaktan alın ve soğumasını bekleyin. Hamuru hazırlamak için; yağ, sıvıyağ ve yoğurdu derin bir kaba koyun. Su, tuz ve kabartma tozunu ilave edin. Unu da azar azar ekleyerek yoğurmaya başlayın. Kulak memesinden biraz daha sert ve ele yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğurup, oda sıcaklığında 1 saat kadar bekletin. Hamurdan kabuklu ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, elleriniz arasında çay tabağı boyutlarında açın. İçine hazırladığınız harcı koyun. Hamuru yukarı doğru büzün, üstü açık kalsın. Üzerine yumurta sarısı sürüp susam ve çörekotu serpin. 175 dereceye ve alt üst konuma ayarladığınız fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Çıkarıp ılık hale gelmelerini bekledikten sonra servise sunun.

