



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAMOSA

2 adet patates
1/2 çay kaşığı kimyon
1 adet soęan
1 adet acı biber
1/2 su bardaęı bezelye
1/4 çay kaşığı garam masala
1/2 çay kaşığı kışniş tohumu
1 ay kaşığı limon suyu
2 adet yufka
1 yemek kaşığı taze kışniş
250 gr. margarin
1 tutam tuz

Patatesleri 20-30 dakika arası haşlayın.

Suyunu süzüp atal ile ezin. 2 yemek kaşığı yağı kızdırıp soğanları, kimyonu, kışniş tohumunu, bezelyeyi ve tuzu ekleyin. Patatesi, garam masalayı, limon suyunu ve taze kışniş ekleyip karıştırın.

Yufkaları muska bōreęi sarıyormuş gibi şerit halinde kesin ve kenarına patatesli bezelyeli harcından 1-2 kaşık koyun.

Muska gibi sarıp kenarlarını çok az su ile yapıştırın. Kalan sana yağını kızdırıp muskaları içine atıp rengi altın sarısı olana kadar pişirip servis edin.

