



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SAMOSA

- 1 adet kabak
- 1 adet sarı dolmalık biber
- 1 adet havuç
- 4 arpacık soğan
- 2 yemek kaşığı yağ
- 4 adet arpacık soğan
- 2 gr. toz köri
- 2 gr. pul biber
- 10 gr. haşlanmış mısır
- 20 gr. tavuk suyu
- 3 adet yufka
- Kızartmak için yeterince sıvı yağı

Kabak, havuç, biber ve soğanı çok minik küpler halinde doğrayın.

2 yemek kaşığı yağda tavada kızdırıp, sırası ile soğan, havuç, biber ve kabağı 1-2 dakika aralıklarla ekleyin.

Tavuk suyu ekleyin ve suyunu çekmesini bekleyin.

İçine köri, mısır ve pul biberi ekleyip, soğuması için kenara alın.

Yufkaları 4 parmak genişliğinde şeritler halinde kesip, bir ucuna sebze içten koyun ve her defasında çapraz tarafa yatırarak muska şeklinde üçgen börekler elde edin.(Dilerseniz sigara böreği şeklinde de sarabilirsiniz)  
Sıvı yağda kızartın. Chilli sos ile servis yapın.

