SAMOSA

Hamuru için:
500 gram un
1 yemek kaşığı hardal tohumu
1,5 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
İç harcı için:
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı kimyon tohumu
1 tatlı kaşığı toz zerdeçal
1 tatlı kaşığı toz kişniş
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
3 adet patates
Yarım su bardağı haşlanmış bezelye
3 dal taze kişniş
Kızartmak için:
2 su bardağı sıvı yağ

Un, hardal tohumu ve tuzu karıştırın.
Suyu da ilave edip elinizle yoğurarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin.
Bezelyeleri ve patatesleri ayrı ayrı haşlayın.
Patatesleri soyup püre haline getirin.
Sıvı yağı tavada kızdırıp içine baharatları ilave edin ve kokusu çıkana kadar yoğurun.
Patates püresi, ince doğranmış kişniş ve tuzu ilave edip karıştırın.
Son olarak bezelyeleri de ekleyin ve yeniden karıştırın.
Hamuru ince yufka halinde açıp 3 parmak kalınlığında şeritler kesin.
Şeritlerin bir ucuna bezelyeli püreden koyup muska şeklinde sarın.
Kızartmalık yağı iyice kızdırıp börekleri yağda kızartın ve kağıt havlunun üzerine çıkarın.
Kuru naneyi yoğurtla karıştırıp samosanın yanında servis edin.