



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## SAMOSA

Hamuru için:

500 gram un

1 yemek kaşığı kekik tohumu

Tuz

Su

İçi için:

2 adet patates

2 adet havuç

1 adet kuru soğan

1 su bardağı bezelye

4 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı kimyon

1 çay kaşığı kırmızı toz biber

1 çay kaşığı zerdeçal

1 çay kaşığı karabiber

Tuz

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Sosu için:

Yoğurt

Kişniş

Unu ve kekik tohumunu derin bir kasede karıştırın.

Tuzunu ilave edin.

Azar azar su ekleyerek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.

İç harcı için patatesi, havucu ve bezelyeleri haşlayın.

Patatesi püre haline getirin, havuçları küp küp doğrayın.

Soğanı yemeklik doğrayın.

Sıvı yağı tencerede kızdırıp soğanları yağda kavurun.

Baharatları ve tuzu da ekleyip karıştırın.

Patates püresini ilave edip harmanlayın.

Havuç ve bezelyeleri de ekleyip sebzeleri ezmeden karıştırın.

Hamuru silindirik şekline getirip 1 parmak genişliğinde kesin.

Her parçayı yuvarlak açıp ortadan ikiye D şeklinde kesin.

Kestiğiniz yufkalara huni şekli verip ortasına hazırladığınız harçtan koyun.

Ağızlarını katlayarak sıkıca kapatın.

Sıvı yağı derin bir tavada kızdırıp börekleri yağda kızartın.

Kişnişli yoğurtla servis edin.



---

© lezzetler.com tarif no:154924 • adi:Samosa • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:01.04.2025 - 14:49