



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAMOSA

Hamuru için:

2 su bardağı un

1 çay kaşığı kuru kekik

Su

Tuz

1 yumurtanın sarısı

İçi için:

1 adet patates

1 adet kuru soğan

Yarım havuç

1 yemek kaşığı bezelye

1 çay kaşığı zerdeçal

1 çay kaşığı toz kişniş

1 çay kaşığı toz zencefil

3 yemek kaşığı zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Soğan ve havucu peyzan doğruyoruz. Önce havuç sonra soğan olmak üzere sebzeleri zeytinyağında soteliyoruz. Bezelye ekliyoruz. Tuzlu suda haşlayıp ezdiğimiz patatesleri ilave ediyoruz. Kişniş, zencefil, zerdeçal, tuz ve karabiber ekleyerek karıştırıyoruz.

Un, kekik ve tuzu karıştırıyoruz. Su ilave edip hamuru yoğuruyoruz. streçleyip 10 dakika bekletiyoruz. Dinlenen hamuru ince bir şekilde açıyoruz.

İç harcı hamurun içine yerleştirip muska şeklinde katlıyoruz. Hamurun uç kısımlarını yumurta sarısıyla yapıştırıyoruz. Kızdırdığımız yağda Samosa böreklerini kızartıyoruz.

Hamuru keserek servis ediyoruz.

