



SAMOSA

<https://www.sabah.com.tr>

2 su bardağı un
1/4 su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı su
Bir tutam tuz
İç Harcı İçin:
2 patates (haşlanmış ve rendelenmiş)
1 su bardağı bezelye (isteğe bağlı)
1 soğan (doğranmış)
2 yeşil biber (doğranmış)
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 çay kaşığı toz kişniş
Tuz

Unu bir kaba alın.
Ortasını açın ve sıvı yağ, tuz ve suyu ekleyin.
Yumuşak bir hamur yoğurun ve üzerini nemli bir bezle örtüp 30 dakika dinlendirin.
Sıvı yağı tavada ısıtın.
Doğranmış soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun.
Doğranmış biberleri ekleyin ve birkaç dakika daha kavurun.
Haşlanmış ve rendelenmiş patatesleri, bezelyeleri (varsa) ekleyin.
Baharatları ve tuzu ekleyip karıştırın. İç harcı soğumaya bırakın.
Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, her parçayı un serpilmiş bir zeminde açın.
Açılan hamurun ortasına iç harçtan koyun.
Hamuru yarıya katlayıp kenarlarını iyice bastırarak kapatın.
Kenarlarına biraz su sürerek yarım ay şekli verin.
Hazırlanan samosaları 180 derecede önceden ısıtılmış fırında altın rengi alana kadar pişirin.
Sıcak servis yapın.

Not: Bezelye kullanmak istemiyorsanız kullanmayabilirsiniz ya da iç harca farklı sebzeler ekleyebilirsiniz.



