



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAMOSA

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

Hamur:

2 su bardağı un

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Biraz tuz

Soğuk su

Dolgu:

2 patates (küp doğranmış)

1/2 su bardağı bezelye

1/2 su bardağı ince doğranmış havuç

1 soğan (ince doğranmış)

2 yeşil biber (isteğe bağlı)

2-3 diş sarımsak (ezilmiş)

1 yemek kaşığı zeytinyağı

Tuz ve baharatlar (kırmızı biber, kimyon, köri gibi)

Kızartma için:

Sıvı yağ

İlk adım olarak hamuru hazırlayın. Unu bir kaba alın, tuz ve sıvı yağı ekleyin. Yavaşça soğuk su ekleyerek yoğurun ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru örtün ve 20-30 dakika boyunca dinlendirin. Bu sırada dolguyu hazırlayın. Tavada zeytinyağını ısıtın ve ince doğranmış soğanı ekleyin. Soğanlar pembeleşene kadar kavurun, ardından sarımsak, patates, havuç ve bezelyeyi ekleyin. Sebzeler yumuşayana kadar pişirin ve baharatları ve tuzu ekleyin. Soğumaya bırakın. Dinlenen hamuru küçük parçalara ayırın ve her birini yuvarlayarak ince üçgenler halinde açın. Her üçgenin tabanına soğumuş dolgudan ekleyin ve üçgeni katlayarak samosa şeklini oluşturun. Derin bir tencerede sıvı yağı ısıtın ve samosaları altın rengi olana kadar kızartın. Fazla yağın süzün ve sıcak servis yapın. Yanında yeşil chutney veya yoğurtlu sos ile servis edebilirsiniz.

