



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SAMOSA

### Saniye Döldüş

2 su bardağı un  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 çorba kaşığı kuru nane, tuz  
Yeterince su  
İç malzeme:  
3 adet haşlanmış patates  
1 çay bardağı konserve bezelye  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1'er çay kaşığı tane kişniş, zerdeçal ve tane kimyon  
2 adet ince kıyılmış sivri biber  
Tuz  
Kızartmak için:  
Sıvıyağ

Samosa hamuru için un, sıvıyağ, nane ve tuzu yoğurun.  
Suyu azar azar ilave ederek sert bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin.  
Merdane ile hamuru orta incelikte açıp dikdörtgen parçalar kesin ve her bir parçayı külah şeklinde kıvrın.  
İçi için patatesi çatalla ezin. İçine bezelye ve tuz ekleyip karıştırın.  
Tavaya aldığınız tereyağında kişniş, kimyon ve zerdeçalı hafifçe kavurun.  
Baharatları süzerek yağı patatese katın.  
Sivri biber ve tuz ekleyerek bütün malzemeyi karıştırın.  
Hazırladığınız külahların içine bu karışımı paylaşın.  
Külahların ağız kısımlarını kapatın ve kızgın sıvıyağda kızartın.  
Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağın süzdürün.  
Servis tabağına alıp sıcak olarak servis yapın.

