



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAMOOSA

(Hindistan usulü sigara boregi)

90 gram bezelye (dondurucudan cikarilmis da olabilir)

16 gr kisnis tohumu

4 adet yufka

3 dis sarmisak

2,5 cay kasigi kimyon

2 cay kasigi zencefil

2 cay kasigi limon

2 adet patates

yarim cay kasigi karabiber

1 cay kasigi kirmizi toz biber

1 adet soğan

Yarim cay kasigi zerdecil tozu

Çeyrek karnabahar

Tuz

Karnabahari ve bezelyeyi kaynarsuda 5 dakika bekletin, diger butun malzemeleri kucuk dograyin bir kapda karistirin, karnibahar ve bezelyeleri de ekleyin. Butun baharatlari ekleyin ve yufkaya isterseniz sigara seklinde isterseniz bohca seklinde sararak kızartin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 13.06.2023