



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

SAMOSA (HİNDİSTAN)

<https://www.lezzetsirri.com>

hamur için:

1/2 kg. un

4 çorba kaşığı süt

1,5 çorba kaşığı sıvıyağ

su

tuz

İç için:

2 orta boy patates

1/2 su bardağı donmuş bezelye

1/4 su bardağı kuru üzüm

1/2 demet taze kişniş veya 1 çorba kaşığı kişniş

2 çorba kaşığı limon suyu

1 tatlı kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı toz acı kırmızı biber

1/4 tatlı kaşığı tarçın

1/4 tatlı kaşığı dövülmüş karanfil

karabiber

kızartmak için sıvıyağ

Unu derin bir kaba koyun. Tuzunu ekleyip, sütü ve aldığı kadar suyu azar azar ilave ederek yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üstünü örterek bir kenara dinlenmeye bırakın.

Patatesleri haşlayıp soğuyunca ince ince kıyın. Bezelyeleri ezmeden bir parça haşlayıp süzün. Taze kişnişi kıyın Patatesleri; bezelye, kuru üzüm, karanfil, taze kıyılmış kişniş, limon suyu, kimyon, acı biber ve tarçın ile karıştırın. Tuzu karabiberi ekleyin ve bir kenara bırakın. Hamurdan cevizden biraz büyük parçalar kopararak, çok az unladığınız hamur tahtasında oklava ile 2 mm. kalınlığında 15 cm. çapında yuvarlaklar halinde açın. Arzu ederseniz hamuru avucunuzun içinde de genişletebilirsiniz. Her parçanın bir tarafına hemen hemen 1 çorba kaşığı tepeleme iç koyarak, diğer yarısı üzerine yarım ay şeklinde kapatın. Çatalı kıyılarına bastırarak hamurun iki ucunun iyice yapışmasını sağlayın. Derin bir tavada kızdırdığınız bol yağda, ikişer üçer çevirerek, Samosa'ların iki tarafları altınimsi kahverengi oluncaya kadar kızartın. Kağıt peçetenin üzerine çıkarıp fazla yağın alın. Yanında kimyonlu Raita ile sıcak sıcak servis yapın. Dilerseniz, hamur yerine hazır börek yufkası kullanarak, Samosaları iri muska böreği gibi hazırlayabilirsiniz.

[ML® Hint Böreği için tıklayın](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 10.05.2023