SAMOSAS

200 gr margarin
2 adet yufka
3 büyük boy patates
75 gr haslanmıs bezelye
50 gr mısır
1 çay kasığı çekılmiş kişniş
1 adet soğan
2 adet sivri biber
10 dal taze nane
1 adet limon suyu
1 çay kasığı tuz

Patatesleri haşlayıp, kabuklarını soyduktan sonra püre yapınız. 2 Adet yufkayı üst üste koyup, muska böreği gibi şeritler halinde kesiniz. Kişniş yapraklarını ve taze naneyi ayıklayıp, kıyınız. Derin bir köşede rendelenmiş patates ve geri kalan tüm malzemeyi koyup, karıştırınız. Limonun suyunu sıkıp, ekleyiniz. Acı sivribiberleri ince kıyıp ilave ediniz. En son tuz ile tatlandırınız. Yufkaları bir fırça yardımı ile ertılmis margarinle yağlayınız. Hazırladığınız içi koyup, yufkaları muska şeklinde sarınız. sana yağı ile Yağlanmış tepsiye diziniz. Üzerlerine tekrar ertilmiş margarin sürünüz. Daha önce 180 ºC ısıttığınız fırında 10-15 dakika üzerleri kızarana kadar pişiriniz. Sıcak olarak servis ediniz.



Fotoğraf "piyango" tarafından gönderildi. 02.01.2018

© lezzetler.com tarif no:103424 • adı:Samosas • gönderen:hünerli kız • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:05