



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAMSA BÖREĞİ (ÖZBEKİSTAN)

125 gram eritilip ılıtılmış tereyağı

1 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı yoğurt

Yarım su bardağı su

1 paket kabartma tozu

2 çay kaşığı tuz

Alabildiği kadar un

İç i için:

250 gram kıyma

2 adet patates

2 çay kaşığı kırmızı pul biber

2 çay kaşığı karabiber

Üzerine:

2 adet yumurta sarısı

Haşladığınız patatesleri rendeleyip kıyma ile birlikte kavurun.

Üzerine baharatları ekledikten sonra ocaktan alın ve böreğin iç harcının soğumasını bekleyin.

Samsa hamuru için; yağ, sıvı yağ ve yoğurdu derin bir kaba koyun. Su, tuz ve kabartma tozunu ilave edin.

Azar azar un ilavesiyle yoğurun. Hamur kulak memesinden biraz daha sert olduğunda 1 saat kadar bekletin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp parçaları elleriniz arasında çay tabağı boyutlarında açın.

İçlerine hazırladığınız harcı koyun.

Hamurun kenarlarını yukarı doğru büzüp üçgen şeklinde kapatın. Üzerlerine yumurta sarısı sürdükten sonra önceden ısıttığınız 175 derece fırında pişirin.

