



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAMSA BÖREĞİ (ÖZBEKİSTAN)

Hamuru için:

4 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

250-300 ml su

Yufkaları yağlamak için:

220 ml. eritilmiş tereyağı veya 300-350 gr oda sıcaklığında tereyağı

İç için:

400-450 gr dana veya kuzu kıyma

4-5 adet ince kıyılmış soğan

Tuz

Toz karabiber

Üzeri için:

2 yumurtanın sarısı

2 tatlı kaşığı sıvı yağ

Çörekotu

Künçüt

Hamur için; elenmiş una, ılık su ve tuz ekleyerek yoğuruyoruz. Ara ara un ilave ederek ne sert ne de yumuşak olan bir hamur elde ediyoruz. 35-50 dakika oda sıcaklığında üzeri kapalı olarak dinlendirdiğimiz hamuru dört bezeye ayırıyoruz. Bezeleri yarım santim kalınlığında açıyoruz ve üzerine yağ gezdiriyoruz. Rulo şeklinde sarıp tahmini dört parmak genişliğinde dilimlere bölüyoruz. Tepsiyeye dizip 40-60 dakika buzdolabında bekletiyoruz. İç harç için; kıyma, ince ince doğranmış soğan, tuz ve karabiberi karıştırıyoruz. Buzdolabına koyduğumuz hamuru çıkarıp bir santim kalınlığında açıyoruz ve hazırladığımız iç harçtan 1-2 çay kaşığı koyup üçgen şekli veriyoruz. Bitiştirdiğimiz hamur uçlarını alt tarafa çeviriyoruz. Tepsiyeye dizip üzerine yumurta sarısı karışım sürüyoruz. Çörekotu, künçüt serpip önceden ısıtılmış 180-200 derecelik fırında 25- 30 dakika pişiriyoruz.

