



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SOSLU SAMOSA

Malzemeler

500 gr. kıyma
Zerdeçal (Hint Safranı)
Kırmızı Toz Biber
Soğan
Kimyon
Domates
Tuz
Milföy Hamuru
Yumurta Sarısı
Samosa Sosu Malzemesi:
Nane Yoğurt

Hazırlanışı

Kıyma, hint safranı, kimyon, kırmızı toz biber, tuz, yemeklik olarak küp küp doğranmış soğanlarımızı rendelenmiş domateslerimiz ile birlikte derince bir kabin içerisinde iyice karıştırarak kavuruyoruz. Kıymamız piştikten sonra soğuması için bekletiyoruz. Bu sırada milföy hamurumuzu muska şeklinde kesip içlerini soğuyan harcımızla dolduruyoruz. Yumurta sarısını başka bir kapta çırpıttıktan sonra muska şeklinde hazırladığımız Samosalarımızın üzerine sürüyoruz ve buzdolabında bekletiyoruz.

Samosanın sosu için; yoğurt ve nanemizi karıştırıyoruz. Yemek servisi başlamaya yakın Samosamızı bol yağda kızartıp yanında sosu ile sıcak sıcak servis yapıyoruz.

[ML® Samola için tıklayın](#)[ML® Hint Böreği için tıklayın](#)
