

Samosa

Toplam 65 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~240 kcal

Açılış 4/10

Hint sokaklarının üçgen böreği, baharatlı patates ve bezelye dolgusu ile kızgın yağda kızdırılır.

Malzemeler

Hamur için

- 2 su bardağı Un
- 3 yemek kaşığı Yağ

Dolgu için

- 3 adet Patates
- 1 su bardağı Bezelye
- 1 tatlı kaşığı Garam masala
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 0.5 çay kaşığı Kişniş

Yapılışı

1. Un, yağ ve tuzla sert bir hamur yoğurup 20 dakika dinlendirin.
2. Patates ve bezelyeyi garam masala, kimyon ve kişnişle 10 dakika pişirin.
3. Hamuru açıp yarımlara kesin, her parçayı koni şeklinde kapatın.
4. Dolguyu konilere paylaşarak kenarları suyla yapıştırın.

PÜF NOKTASI

Dolguyu soğutup hamura koyun; sıcakta hamuru yumuşatın.

SERVIS ÖNERİSİ

Naneli yoğurt veya chutney ile servis edin.

Alerjenler

Gluten