

Samosa

Toplam 65 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~240 kcal

Açılış 4/10

Hint sokaklarında popüler üçgen böreği, baharatlı patates ve bezelye dolgusu ile kızartılarak yağda kızartılır.

Malzemeler

Hamur için

- 2 su bardağı Un
- 3 yemek kaşığı Sıvı yağ

Dolgu için

- 3 adet Patates
- 1 su bardağı Bezelye
- 1 tatlı kaşığı Garam masala

Yapılışı

1. Un ve yağla sert bir hamur yoğurun.
2. Patates ve bezelyeyi baharatla 10 dakika pişirin.
3. Hamuru üçgen kapatıp dolguyla doldurun.
4. Samosalar 6-8 dakika kızartın.

PÜF NOKTASI

Dolguyu soğutup hamura koyun; sıcakta kızartarak hamuru yumuşatın.

SERVIS ÖNERİSİ

Naneli yoğurt veya chutney ile servis edin.

Alerjenler

Gluten