



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Samosa - Hint Mutfağı



Süre: 1 Saat 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 45 dakika

>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 16 adet

Malzemeler:

- 3 su bardağı un
- 1/2 su bardağı sıvı yağ
- 3/4 su bardağı su
- 4 patates
- 1 su bardağı bezelye
- 1 tatlı kaşığı kimyon tohumu
- 1 çay kaşığı garam masala
- 1/2 çay kaşığı zerdeçal
- 1 çay kaşığı kişniş
- 2 su bardağı kızartma yağı
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa pişirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Naneli yoğurt veya kişniş sosuyla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Hamuru hazırlayın:

- Un, tuz, yağ ve suyla sertçe bir hamur yoğurup dinlendirin.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemi buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.



2. İç harcı pişirin:

- Haşlanmış patates, bezelye ve baharatları tavada birleştirip soğutun.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

3. Samosaları şekillendirin:

- Hamuru daire açıp ikiye kesin ve külah yaparak harçla doldurun.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

4. Kızartın:

- Kenarlarını kapatıp orta sıcaklıktaki yağda yavaşça altın rengi olana kadar pişirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Yağın çok sıcak olmaması samosaların kabarcıksız ve gevrek pişmesini sağlar.

Kiraz'ın
Mutfağı