



Samosat

Aineet: Kuoritaikina:
2 dl vehnäjäuhoja
3 rkl öljyä
4-5 rkl vettä
1/2 tl suolaa
Täyte:
2 dl pakasteherneitä
2 rkl öljyä
1 tl juustokuminaa (jeeraa)
1/2 tl punaista chilijauhetta
1 vihreä chilipalko
4 dl raakaa perunaa kuutioina
1/2 tl suolaa
öljyä keittämiseen

Valmistus: 1. Valmista ensin kuoritaikina sekoittamalla kaikki aineet keskenään. Vaivaa taikinaa kunnolla ja jätä se rauhoittumaan 20 minuutiksi muovilla peitettynä.

2. Kiehauta mausteet öljyssä. Lisää hienonnettu chili ja kuutoidut perunat sekä sulaneet herneet. Kypsennä miedolla lämmöllä kunnes perunat ovat kuultavia. Mausta kevyesti suolalla. Jäähdytä hetki.

3. Jaa taikina kymmeneen osaan ja kauli osat ohuiksi, pyöreiksi kuoriksi. Nosta täytettä kullekin kuorelle, muotoile puolikuun muotoiseksi ja ummista reunat huolellisesti.

4. Paista samosat molemmilta puolin öljyssä kauniin ruskeiksi.