

Karabiber dip soslu, yaban havuçlu çıtır samosa

toplam süre **135 dak.** 20 dak. hazırlık süresi **55 dak.** pişme süresi **60 dak.** dinlenme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
3.180 kJ / 760 kcal

Yağ: **46 gr** Protein: **11 gr**
Karbonhidrat: **76 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

180 gr sade un
1 tutam tuz
1 tutam şeker
35 ml kanola yağı
70 ml ılık su
300 gr yaban havucu
15 gr tereyağı
20 gr arpacık soğanı
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı rende zencefil
10 gr sarı köri ezmesi
25 ml yoğun krema (double cream)
85 ml Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
10 ml misket limonu suyu
1 tutam öğütülmüş kimyon
1 tutam zerdeçal
10 gr doğranmış taze kişniş
120 gr mayonez
30 gr süzme yoğurt
10 ml limon suyu
1 tatlı kaşığı Dijon hardalı
1 tatlı kaşığı Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
1 tatlı kaşığı bal
1 tatlı kaşığı karabiber (iri çekilmiş)
Ek olarak:

Kızartmak için sıvı yağ

HAZIRLANIŞ

Adım 1

180 gr sade un - **1 tutam** tuz - **1 tutam** şeker - **35 ml** kanola yağı - **70 ml** ılık su
Unu, tuzu ve şekerini karıştırın. Yağı ilave edip karışım ıslak kum kıvamına gelene kadar una yedirin. Ilık suyu azar azar ekleyerek oldukça sert ve elastik bir hamur elde edene kadar yoğurun. Pürüzsüzleşene kadar yaklaşık 8-10 dakika yoğurmaya devam edin. Streç filme sarın ve oda sıcaklığında en az 30 dakika dinlendirin.

Adım 2

300 gr yaban havucu - **20 gr** arpacık soğanı - **1** diş sarımsak
Yaban havuçlarını soyun. Arpacık soğanını ve sarımsağı ince ince doğrayın.

Adım 3

15 gr tereyağı - **1 tatlı kaşığı** rende zencefil - **10 gr** sarı köri ezmesi - **25 ml** yoğun krema (double cream) - **45 ml** Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **10 ml** misket limonu suyu - **1 tutam** öğütülmüş kimyon - **1 tutam** zerdeçal - **10 gr** doğranmış taze kişniş
2. adımdaki yaban havuçlarını 190 °C'de tamamen yumuşayıp hafifçe karamelize olana kadar yaklaşık 40 dakika fırınlayın. Tereyağını eritin. 2. adımdaki arpacık soğanını ve sarımsağı soteleyin. Zencefili rendeleyin. Köri ezmesini ekleyip 1 dakika pişirin. Fırınlanmış yaban havuçlarını, yoğun kremayı ve Kikkoman Less Salt Soy Sauce'u ilave edin. Pürüzsüz olana kadar blender'dan geçirin. Kimyon, zerdeçal, misket limonu suyu ve doğranmış kişnişle lezzetlendirin. Dolgu yoğun kıvamlı olmalı ve samosa'lara doldurulmadan önce tamamen

soğutulmalıdır.

Adım 4

120 gr mayonez - **30 gr** süzme yoğurt - **10 ml** limon suyu - **1 tatlı kaşığı** Dijon hardalı - **1 tatlı kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı - **20 ml** Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **1 tatlı kaşığı** bal - **1 tatlı kaşığı** karabiber (iri çekilmiş)

Mayonezi yoğurt, hardal, bal ve Kikkoman Sesame Oil ile karıştırın. Kikkoman Less Salt Soy Sauce'u, limon suyunu ve iri çekilmiş karabiberi ekleyin. Pürüzsüz olana kadar iyice karıştırın. Lezzetlerin birbirine geçmesi için en az 30 dakika buzdolabında soğutun.

Adım 5

20 ml Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - Kızartmak için sıvı yağ
Hamuru üç eşit parçaya bölün ve her birini yaklaşık 1,5 mm kalınlığında ince bir yufka hâlinde açın. Her yufkayı ikiye kesin. Lezzeti artırmak ve hamurun birbirine yapışmasını sağlamak için her bir yarımın kenarlarına ince bir tabaka hâlinde Kikkoman Less Salt Soy Sauce sürün. Her bir yarımı külah şeklinde katlayın, içine yaklaşık 40 gr dolgu koyun ve kenarlarını sıkıca kapatın. Samosa'ları 165-170 °C'deki yağda yaklaşık 6-8 dakika kızartın. Hamurun kuruyup kendine has o narin ve çok çıtır kıvamını alması için kızartmaya önce biraz daha düşük bir sıcaklıkta başlayın. Kızarttıktan sonra kâğıt havlu üzerinde yağını süzdürün.