KIKKOMAN

Patatesli ve bezelyeli samosalar

toplam süre **50 dak.** **15 dak.** hazırlık süresi **40 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.830 kJ / 680 kcal

Yağ: **40,5 gr** Protein: **14,5 gr**
Karbonhidrat: **61 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

100 gr	unlu patates
1	küçük havuç
1	küçük soğan
1 tatlı kaşığı	bitkisel yağ
3 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
1 tatlı kaşığı	limon suyu
70 gr	donmuş bezelye
	Birkaç kişniş yaprağı (veya düz yapraklı maydanoz)
2 tutam	tutam acı biber pul biberi (veya ½ çay kaşığı Kikkoman Spicy Chili Sauce for Kimchi)
2 tutam	toz kişniş
2 tutam	toz kimyon
2 tutam	toz zerdeçal
275 gr	milföy hamuru, soğutulmuş (Alternatif olarak: Soğutulmuş kiş veya tart hamuru)
1	yumurta sarısı

Üzerine serpmek için:

1 yemek kaşığı	susam
1 yemek kaşığı	pul biber

HAZIRLANIŞ

Adım 1

100 gr unlu patates - **1** küçük havuç - **1** küçük soğan - **1 tatlı kaşığı** bitkisel yağ - **3 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **1 tatlı kaşığı** limon suyu
Patatesleri ve havucu soyun, yıkayın, soğanla birlikte ince küpler halinde doğrayın ve ısıtılmış yağda kızartın. Kikkoman Soy Sauce, yaklaşık 3 yemek kaşığı su ve limon suyu ile sotelenmiş sebzeleri ıslatın. Düzenli olarak karıştırarak kapaksız bir şekilde yaklaşık 10 dakika pişirin.

Adım 2

70 gr donmuş bezelye - Birkaç kişniş yaprağı (veya düz yapraklı maydanoz) - **2 tutam** tutam acı biber pul biberi (veya ½ çay kaşığı Kikkoman Spicy Chili Sauce for Kimchi) - **2 tutam** toz kişniş - **2 tutam** toz kimyon - **2 tutam** toz zerdeçal
Bezelyeleri ekleyin ve sıvı buharlaşana kadar yaklaşık 5 dakika daha pişirin. Kişniş yapraklarını ince ince doğrayın, karıştırın ve iç harcı baharatlarla tatlandırın.

Adım 3

For sprinkling:

275 gr milföy hamuru, soğutulmuş (Alternatif olarak: Soğutulmuş kiş veya tart hamuru) - **1** yumurta sarısı - **1 yemek kaşığı** susam - **1 yemek kaşığı** pul biber
Fırını 200 °C'ye ısıtın ve bir fırın tepsisini yağlı kâğıt ile kaplayın. Milföy hamurunu açın, eşit büyüklükte 15 kare kesin (Hamurun türüne göre değişir) ve her karenin ortasına yaklaşık 1 küçük çay kaşığı iç harç koyun. Her birini küçük bir üçgen şeklinde katlayın. Alternatif: Yaklaşık 12 cm çapında 4 daire kesin ve

ikiye bölün. Kalan hamuru 2 daire daha olacak şekilde katlayın ve onları da ikiye bölün. Yarım hamurlara koni şeklinde verin, yaklaşık 1 küçük çay kaşığı iç harçla doldurun ve üst kenarını iyice kapatın. Samosa'ları fırın tepsisine yerleştirin. Yumurta sarısını çırpın ve samosa'ların üzerine sürün. Susam ve pul biber serpin ve önceden ısıtılmış fırında altın kahverengi olana kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Samosa'lar sıcak veya soğuk harika lezzet verir.