



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

SAMOLA



Yarım kibrit kutusu kadar yaş maya
1,5 su bardağı ılık su
1 çay kaşığı şeker
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Yağlamak için:
1,5 çay bardağı sıvıyağ
İçi için:
200 gr orta yağlı kıyma
1 adet kuru soğan
Yarım çay bardağı su
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta

- # İlk işlem olarak hamur hazırlanır; çukur bir kaba maya, şeker ve ılık su konur. Maya ve şeker eriyene kadar karıştırılır.
- # Üzerine sıvıyağ, tuz ve yumuşak kıvamda bir hamur elde edene kadar elenmiş un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, ılık ortamda 1 saat dinlendirilir.
- # Bu arada soğan rendelenir bir kaba konur üzerine kıyma, su, karabiber ve tuz katılır, karıştırılır.
- # Dinlenen hamur 8 eşit parçaya bölünür ve yuvarlanır.
- # Her parça unlu zeminde, merdane yardımıyla tatlı tabağı kadar açılır. Yüzeyine 1 çorba kaşığı kadar sıvıyağ sürülür.
- # Sonra alttan üçte birlik kısım katlanır, biraz yağ sürülür. Daha sonra üst kısım da alt kısmın üzerine katlanır, biraz da daha yağ sürülür.
- # En son sağdan ve soldan katlanarak paket görüntüsünde bir şekil verilir.
- # Bütün hamurlar aynı şekilde hazırlandıktan sonra üstlerine parmak uçlarıyla bastırarak tekrar tatlı tabağı büyüklüğünde açılır.
- # Hamurların üzerine kıymalı iç yayılır. Üçgen gibi olacak şekilde sağdan ve soldan katlanır. Üste kalan kısım da düz olarak katlanır.
- # Yağlanmış tepsiye çöreklerin kat yerleri alt kısma gelecek şekilde aralıklı yerleştirilir.
- # Samolaların üzerine çırpılmış yumurta sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık olarak servise sunulur.

Not: Samola Doğu Türkistan mutfağına ait lezzetli bir çörek.