Samola

Samola

Yarım kibrit qutusu qədər yaş maya
1,5 su stəkanı ilıq su
1 çay qaşığı şəkər
3 çorba qaşığı duru yağ
1 çay qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
Yağlamaq üçün:
1,5 çay stəkanı duru yağ
İçi üçün:
200 qr orta yağlı qıyma
1 ədəd quru soğan
Yarım çay stəkanı su
1 çay qaşığı qara bibər
1 çay qaşığı duz
Üzəri üçün:
1 ədəd yumurta

İlk əməliyyat olaraq xəmir hazırlanar; çuxur bir kobud maya, şəkər və ilıq su qoyular. Maya və şəkər əriyənə qədər qarışdırılar.
Üzərinə duru yağ, duz və yumşaq bir xəmir əldə edənə qədər ələnilmiş un əlavə olunaraq yoğurular. Xəmirin üzəri bağlanılar, ilıq mühitdə 1 saat dinləndirilər.
Bu vaxt soğan rəndələniyər bir kobud çorba üzərinə qıyma, su, qara bibər və duz qatılar, qarışdırılar.
Dinlənən xəmir 8 bərabər parçaya bölünər və diyirlənər.
Hər parça unlu zəmində, mərdanə köməyiylə çay qabı qədər açılar. Səthinə 1 çorba qaşığı qədər duru yağ sürtülər.
Sonra altdan üçdə birlik qisim dözər, bir az yağ sürtülər. Daha sonra üst qisim də alt qisimin üzərinə dözər, bir az da daha yağ sürtülər.
Ən son sağdan və soldan dözərək paket görünüşündə bir şəkil verilər.
Bütün xəmirlər eyni şəkildə hazırlandıqdan sonra üstlərinə barmaq uclarıyla basdıraraq təkrar çay qabı böyüklüyündə açılar.
Xəmirlərin üzərinə qıymalı iç yayılar. Üçbucaq kimi olacaq şəkildə sağdan və soldan dözər. Üstə qalan qisim də düz olaraq dözər.
Yağlanılmış nimçəyə kökələrin qat yerləri alt qisimə gələcək şəkildə aralıqlı yerləşdirilər.
Samolaların üzərinə çırpılmış yumurta sürtülər. Əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada qızarana qədər bişirilər.
İlıq olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Samola Şərq Türkistan mətbəxinə aid ləzzətli bir kökədir.