



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifi

## Samola

Samola



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

- # İlk əməliyyat olaraq xəmir hazırlanır; çuxur bir kobud maya, şəkər və ilıq su qoyulur. Maya və şəkər əriyənə qədər qarışdırılır.
- # Üzərinə duru yağ, duz və yumşaq bir xəmir əldə edənə qədər ələnilmiş un əlavə olunaraq yoğurlur. Xəmirin üzəri bağlanılır, ilıq mühitdə 1 saat dinləndirilir.
- # Bu vaxt soğan rəndələnir bir kobud çorba üzərinə qıyma, su, qara bibər və duz qatılır, qarışdırılır.
- # Dinlənən xəmir 8 bərabər parçaya bölünər və diyirlənər.
- # Hər parça unlu zəmində, mərdənə köməyiylə çay qabı qədər açılır. 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 xəmirilər eyni şəkildə hazırlandıqdan sonra üstlərinə barmaq uclarıyla basdıraraq təkrar çay qabı böyüklüyündə açılır.
- # Xəmirlərin üzərinə qıymalı iç yayılır. Üçbucaq kimi olacaq şəkildə sağdan və soldan dözər. Üstə qalan qisim də düz olaraq dözər.
- # Yağlanmış nimçəyə kökələrin qat yerləri alt qisimə gələcək şəkildə aralıqlı yerləşdirilər.
- # Samolaların üzərinə çırpılmış yumurta sürtülər. Əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada qızarana qədər bişirilər.
- # İliq olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Samola Şərq Türkiстан mətbəxinə aid ləzzətli bir kökədir.