ساموساي هندي با ماهي

**مواد لازم برای چهار نفر**

**ماهی چرخ شده: 300 گرم**

**سيب زمينی متوسط آب پز شده: 3 عدد**

**گشنيز تازه خرد شده: 3 قاشق غذا خوری**

**پياز خرد شده: 1 عدد**

**پودر زيره: 1 قاشق مربا خوری**

**پودر سير: 1 قاشق چای خوری**

**فلفل قرمز به ميزان لازم**

**شنبليله خشك: 2 قاشق مربا خوری**

**نمك و زردچوبه به ميزان لازم**

**روغن برای سرخ كردن به ميزان لازم**

طرز تهيه:

**درون تابه كمی روغن ريخته سپس پياز را در آن تفت می دهيم و ماهی را به آن اضافه كرده همراه نمك و زردچوبه آن را تفت می دهيم. سپس فلفل و سير را همراه پودر زيره ، پودر تخم گشنيز ، پودر سير ، شنبليله خشك و گشنيز تازه به مواد درون تابه اضافه كرده خوب تفت می دهيم، حالا سيب زمينی خرد شده را به مواد اضافه كرده و مواد را از روی حرارت برداشته و مقداری از مواد را روی هر تكه نان قرار داده و به صورت مثلثی آن را پيچيده و در روغن سرخ كرده ميل می كنيد.**