

# Samosas

Pâte = ~~4~~ cups farine  
1/2 " huile  
12 table spoon eau  
pincée de sel

mélanger farine + huile à la main  
puis ajouter l'eau peu à peu → pâte compacte homogène  
huiler - puis repos 1/2 heure -

Garniture · p de terre cuites à l'eau - couper en cubes 2x2  
5 1/2 ail + gingembre → mixer.  
1/2  
1 gros oignon → petits cubes  
2 S.Saison nouveau

Étaler la pâte en ovale (10 boules)  
couper en 2  
rouler bord long → former un cône  
remplir avec la farce - fermer, frire