**سمبوسه تن ماهي**

[](http://www.ashpazonline.com/uploads/1221571531_sambose.jpg)

**مواد لازم:**نان لواش=به مقدار لازم  
پياز ريز شده=1 عدد متوسط  
جعفري ريز شده=1 ليوان  
نمك و فلفل=به مقدار لازم  
فلفل دلمه ريز شده=1 عدد  
تن ماهي=2 قوطي  
سيب زميني آبپز=2 عدد بزرگ  
**طرز تهيه:**1. پياز را در روغن تفت داده سپس فلفل دلمه ريز شده+تن ماهي كه روغن آن را ريخته ايد به مواد اضافه كرده و كمي تفت دهيد.  
2. جعفري ريز شده را به مواد اضافه كرده هم بزنيد.  
3. سيب زميني آبپز را در ظرفي با گوشتكوب نرم كرده،بقيه مواد را به آن اضافه كرده و به آن ادويه بزنيد.  
4. نان هاي لواش را به صورت مستطيل بريده از مواد لاي آن گذاشته به صورت مثلث بپيچيد.  
5. سمبوسه ها را در روغن فراوان با حرارت ملايم سرخ كنيد

www.ashpazonline.com