

CEGIN WLEDIG  
DYFFRYN  
WYSG

VALE OF USK  
COUNTRY  
KITCHEN

## VALE OF USK VEGETABLE SAMOSAS

These samosas are baked in the oven. The recipe makes 12-14 samosas.

### Ingredients

1 pack of filo pastry

1 onion- chopped

1 level teaspoon turmeric

½ level teaspoon curry powder

1 green chilli- finely chopped- ( optional)

4 tablespoons vegetable oil

1 medium sized potato- diced and part boiled

300g fresh peas/sweetcorn kernels, peppers or frozen vegetables

### How to make it

1 Put the chopped onion in a pan with 1 tablespoon oil, the spices and the chilli. Fry for 5-6 minutes

2. Add the part cooked potato and the mixed vegetables and continue to cook. Add a little water if it is too dry and cook slowly for 5-6 minutes. Allow to cool

3. Heat the oven to 200°C/ Gas 6

4. Cut or fold a filo pastry sheet into a rectangle 8-10cm wide. Brush with a little oil.

Place a dessertspoon of vegetable mix at the end of the strip closest to you.

Fold over the triangles, sealing the ends with oil.

5. Place on a baking sheet. Repeat step 4 until all the pastry and filling are used up.

Brush each samosa with oil and bake for 10-20minutes until golden brown.

### Equipment

Sharp knife, Chopping board, Teaspoon and tablespoon, Wooden spoon, Large saucepan with lid, Pastry brush, Dessertspoon, Baking tray.

## SAMOSAS LLYSIAU DYFFRYN WYSG

Mae'r samosas yma yn cael eu pobi yn y ffwrn. Mae'r rysait hwn yn gwneud tua 12-14 samosa.

### Cynhwysion

- 1 pecyn o does ffilo
- 1 nionyn wedi ei dorri
- 1 llwy lefel o dyrmerig
- ½ llwy lefel o bowdr cyri
- 1 tsili gwyrdd – wedi ei dorri'n fân - (opsiynol)
- 4 llwy fwrdd o olew llysiau
- 1 taten o faint canolig – wedi ei ddeisio a'i ferwi'n rhannol
- 300g o ffa ffres/cnewyll india-corn, pupur, a llysiau wedi rhewi

### Sut i fynd ati

- 1 Gosodwch y nionyn mewn pan gydag 1 llwy fwrdd o olew, y perllysiau a'r tsili. Ffriwch am 5-6 munud
2. Ychwanegwch y daten sydd wedi hanner coginio a'r llysiau cymysg a pharhau i goginio. Ychwanegwch ychydig o ddŵr os yw'n rhy sych a choginio am 5-6 munud. Gadewch iddo oeri rhyw ychydig.
3. Twymwch y ffwrn i 200°C/ Gas 6
4. Torrwch neu plygwch y toes ffilo mewn petryal sydd yn 8-10cm o ran lled. Defnyddiwch y brws er mwyn gosod ychydig o olew arno.

Gosodwch lwy de o blanhigion cymysg ar ddiwedd y strip sydd agosaf i chi.

Plygwch y trionglau, gan selio'r diwedd gydag olew.

5. Gosodwch ar hambwrdd pobi. Ailadroddwch gam 4 tan fod yr holl does a'r cynhwysion wedi eu defnyddio.

Defnyddiwch y brws er mwyn rhoi olew ar bob un samosa a phobi am 10 i 20 munud tan eu bod yn aur/ brown.

### Cyfarpar

Cyllell finiog, Bwrdd torri, Llwy de a llwy fwrdd, Llwy bren, Sosban fawr a lid, Brws toes, Llwy bwdin, Hambwrdd bobi.