



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## BADEMLİ SAMSA TATLISI

1 paket 500 gram'lık milföy hamuru  
1 su bardağı ince öğütülmüş badem  
1 kahve fincanı hindistancevizi  
1 adet yumurta  
1 kahve fincanı tozşeker  
Şerbeti için:  
4 su bardağı tozşeker  
3 su bardağı su  
Yarım limon

Milföy hamurlarını tezgahın üzerine koyun ve yumuşamasını bekleyin. Bir kabin içerisine yumurta akını, hindistancevizini, öğütülmüş bademi ve tozşekeri koyup karıştırın. Macun kıvamına getirin. Yumuşamış olan hamurların bir kenarına hazırladığınız harçtan bir taü kaşığı kadar eşit şekilde sürün ve hamuru bir kere katlayın. Birleştiği yere fırça ile çok az yumurta sarısı sürün ve uzunlamasına 3 parçaya kesin. Diğer hamurlara da aynı işlemi uygulayın. Bitince hamurları iki parmak genişliğinde kesip, derin bir tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Orta ısıda fırında pişirin. Tatlınızın şerbetini önceden kaynaup soğutun ve pişen tatlı sıcakken, soğuk şerbeti üzerine gezdirin.

[ML® Kolay Samsa için tıklayın](#)

[ML® Samsa için tıklayın](#)

