



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAMSA

Malzemeler

Baklava hamuru:

250 gram un (5 kahva fincanı)

50-55 gram su (3/4 kah. fincanı)

2 adet yumurta

1 silme küçük kah. kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı zeytinyağı

200 gram nişasta (4 kah. fin.)

İç ve üstüne:

650 gram eritilmiş yağ (3.1/2 bar.)

175 gram iç kabuğu çıkarılmış ve çekilmiş badem (1.1/4 bar.)

Şurubu:

725 gram toz şekeri (3 bardak)

500 gram su (2 bardak)

2 tatlı kaşığı limon suyu

Baklava hamuru kıvamında hazırladıktan sonra elde edilen bu hamur, üst üste olmak üzere bir tahtanın üzerine yayılır.

Bu hamurların yalnız bir kısmını iki parmak eninde uzunca kestikten sonra, üzerine çekilmiş badem yaymalı, sonra da bademin üstüne, hamurun ucunu kapatarak yuvarlak bir hale getirmek gerekir. Hamurları, içi hafifçe yağlanmış bir tepsiye döşedikten sonra, üstlerine iyice kızdırılmış 3.1/2 bardak yağ dökülür. samsayı 30-35 dakika pişirdikten sonra ılınmaya bırakmalıdır. Daha sonra hazırlanan şerbeti samsanın üstüne dökerek içirdikten sonra soğumaya bırakmalı, soğuyunca tabaklara alarak servis yapmalıdır.
