SAMSA

3,5 bardak sadeyağ
1,5 bardak iç badem (çekilmiş)
3 bardak toz şeker
2 bardak su
2 tatlı kaşığı limon
5 kahve fincanı un
4 kahve fincanı nişasta
3/4 kahve fincanı su
2 tane yumurta
1 kahve kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı zeytinyağı

Malzemesinden baklava hamuru açılır ve üste üste konularak hamur tahtasına yayılır. Bademin üzerine hamurun ucu kapatılır, iki defa sarılır ve yuvarlak biçime sokulur. Sarılan kısmı, sarılmış hamur boyunca kesilerek sarılmamış kısımdan ayrılır. Sonra sarılmamış uzun hamurlar da aynen böyle yapılır ve üçer parmak eninde küçük parçalara kesilir.
Bu işler sona erince, içi hafitçe yağlanmış tepsiye bademlenmiş hamurlar yanyana dizilir, üzerlerine iyice kızdırılmış ve üzerinin köpüğü alınmış yağ gezdirilerek dökülür ve hamurların üzeri yağla örtülür. Tepsi, altı iyice kızdırılmış fırına sürülerek yarım saat pişirilir. Üstleri sararmadan fırından alınır ve eğmek suretiyle yağı iyice süzülür ve ılınmaya bırakılır.
Öte yandan yandaki ölçülere göre, bir tencereye su, toz şeker ve limon suyu konularak tencere ateş üzerine oturtulur ve karıştırmak suretiyle şeker eritilir 15 dakika kaynatılarak şekerli su şerbet kıvamına gelince tencere ateşten indirilerek ılınmaya bırakılır. Şurup ılınınca, yine ılık bir halde bulunan samsanın üzerine yedire yedire dökülür. Samsa şerbeti iyice içince tepsi soğumaya bırakılır. Soğuyunca tabaklara alınarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:39777 • adı:SAMSA • gönderen:betül71 • indirme tarihi:05.05.2024 - 04:54