SAMSA TATLISI

Necip Usta

1/2 kg. un (ekstra)
2 adet yumurta
12 gr. tuz
100-125 gr. su
1/4 kahve fincanı rafine yağı
Harcı:
250 gr fıstık
1 kahve fincanı pudra şekeri
1/2 kahve fincası su
Çırpılmış 2 yumurta (üzerine sürmek için)
Şurubu:
1 kg. şeker
500 gr. su
1/2 kahve kaşığı limon tuzu

Unu elenmiş olarak mermerin üzerine koyup ortasını havuz gibi açınız. Bütün malzemeyi ilâve edip, elinizle karıştırarak bir hamur yapınız. Avucunuzun içi ve iki tabanınızla bir ileri bir geri yırta yırta yoğurup yuvarlak uzunca bir hamur yapınız, hamurun 60 santim olduğunu kabul edelim. Hamurun 20 santimlik iki ucunu birbirlerinin üzerine katlayıp hamur uçlarını çapraz olarak kıvrık yerlerindeki dirseklerin içine sokunuz. Aynen iki elinizi çapraz vaziyette koltuk altınıza soktuğunuz gibi, sonra hamurun üzerine ıslatılmış bir bez kapatıp 20 dakika dinlendiriniz ve devamlı uzunlamasına 2 avucunuzun tabanı ile çok kuvvetli ve seri olarak hamuru yoğurup tekrar aynı şekilde katlayıp aynı şekilde bez kapatarak 20 dakika daha dinlendirdikten sonra 2 kere daha aynı şekilde yoğurup katlayıp bez kapatıp dinlendiriniz ve bu sefer pürüzsüz ve düzgün olarak uzun ince bir şişe gibi hamuru açıp ikişer parmak genişliğinde ve hepsi mümkünse müsavi 60'ar gramlık 20 parçaya kesiniz ve kesik kısımlar alt ve üste gelmek üzere hafif nişasta serpip iki avucunuzun içi ile mermerden kaldırmadan hamuru sever gibi hafifçe yuvarlayıp üzerlerine bolca nişasta serpiniz ve 2'şer 2'şer üst üste koyup tabanınızla bastırarak yas-sıftmız. Alttakini tekrar üste çıkarıp tekrar bastırınız ve hepsini bastırdıktan sonra hamurların kenarlarındaki nişastaları fırça ile süpürüp üzerlerine kalınca, ıslatılmış sıkılmış bir bez kapatıp 20 dakika dinlendiriniz. Sonra merdane ile devamlı kenarlarına bastırarak seri ve muntazam olarak kenarları devamlı daha ince olmak şartıyla 20 santim kutrunda teker teker açıp nişasta serperek üst üste 10 adedini diziniz ve geri kalan hamurları da aynen açıp dizdikten sonra kenarlarındaki nişastaları fırça ile süpürüp üzerine yine ıslatılıp sıkılmış 1 veya 2 bez örtüp 45 dakika dinlendiriniz. Sonra bir dizisini 10 adetlik bir tanesini alıp, teker teker nişasta serpip üstüste dizdikten sonra avucunuzun iç tabanıyle hamurun kenarlarına bastıra bastıra hamuru yassıltıp altını üstüne çevirip tekrar bastıra bastıra yassılttıktan sonra merdane ile daha ziyade hamurların kenar kısımlarına bastırıp çekerek ve alt üst ettikten sonra tekrar bastırıp çekerek 60 santim kutrunda hamuru açınız ve sonra her yufkanın arasına nişasta serpmek suretiyle hamurları teker teker oklavaya sarınız. Oklavanın kenarlarına doğru kuvvetlice basarak silindir yuvarlar gibi oklavayı ileri-geri hareket ettirip hamuru masanın üzerine seriniz ve gayet hafif nişasta serpmek sureti ile hamurları teker teker oklavaya sarıp çok kuvvetli olarak oklavanın iki kenarından tutup 4-5 defa ileri-geri silindir gibi oklavayı yuvarlayıp tekrar hamuru mermerin üstüne üstüste teker teker açıp hepsini birden kenardan başlayarak oklavaya sarınız üstte anlattığım gibi hamurları bir silindir gibi bir defa teker teker sarmak suretiyle bir defa hepsini birden oklavaya sarmak suretile ve nişasta lüzum ettiği zaman püskürtürcesine serpip hamurları yapıştırmadan, yırtmadan ve kurutmadan 90 santim kutrunda bir sigara kâğıdı gibi açınız.
Hamuru 3 milim kalınlığında düzgünce açınız. Bir ucundan üç santim boşluk bırakarak fıstık, şeker ve su karışımından oluşan harcından bir miktarını boydan boya bir kalem gibi seriniz. Üç santim genişliğindeki hamuru fıstığın üzerine kapatarak katlayıp fırça ile katlanmış kısma boydan boya hafifçe yumurta sürünüz ve katlanmış kısmı tekrar hamurun üzerine katlayıp katlanan kısma müsavi olarak hamuru boydan boya keserek ayırınız ve harçlı hamuru hafif çapraz vaziyette 4'er santim ara ile kesip tepsiye diziniz ve diğer hamuru da aynı şekilde hazırlayıp dizdikten sonra yalnız üstünü fırçalayıp iyice kuruyuncaya kadar pişirip kenarlı bir tepsiye çıkarınız ve 2 dakika daha fırına sürüp çıkararak hemen soğuk olarak şurubunu dökünüz.

© lezzetler.com tarif no:57590 • adı:SAMSA TATLISI • gönderen:Hasefe • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:42