



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAMSA TATLISI

Tuğrul Şavkar

1 kg. un (8 su bardağı)
2 adet yumurta
30 gr. tuz
30 ml. sirke (2 çorba kaşığı)
600 ml. su
1 kg. tereyağı (ısıtılarak yumuşatılmış)
badem-fındık içi karışımı
250 gr. tozşeker (1 su bardağı)
Şurubu için:
2 kg. tozşeker (8 su bardağı)
1 lt. su (4 su bardağı)
1/2 adet limonun suyu

Hamuru yoğuracağınız kaba unu, yumurtaları, tuzu, sirkeyi ve suyu koyarak parmak uçlarınızla kanştırın. Yumuşak dokulu, pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Hamuru açıp, içine gevşetilmiş tereyağını yerleştirip, kapatın. Hamımı 3 kez yoğurup kenarlardan içe doğru bohça biçiminde kapatın ve tekrar açın. Streç filme sararak 12 saat dinlenmeye bırakın.

Fırınınızı 200 °C'ye getirip ısıtın. Dinlenmiş hamur oklava ile 1/2 cm. kalınlığında açın. Badem ve fındıkları tozşeker ile karıştırıp içine katın. Hamuru rulo biçiminde sararak, dilim dilim lcesin.

Fırın tepsinizi yağlayıp, samsa dilimlerini tepsiye dizin. Tepsiyi sıcak fırına sürerek 40 dakika pişirin.

Şurubunu hazırlamak için şekeri ve suyu bir tencerede karıştırarak kaynatın. Şurup kıvamına gelince limon suyunu katıp bir taşım kaynattıktan sonra, ateşten alın. Pişen tatlıyı fırından çıkarıp, 2-3 dakika dinlenmeye bırakın. Üzerine kaynar şurubu dökün. Kendi tepsisinde soğumaya bırakın. İyice soğuduktan sonra servis yapın.