



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SAMSA TATLISI

2 su bardağı un  
150 g margarin  
2 yumurta  
1 su bardağı su  
5 yemek kaşığı çekilmiş ceviz  
3 damla limon suyu tuz  
Şurup Malzemesi:  
3 su bardağı su  
4 su bardağı tozşeker  
1/4 limonun suyu

Bir tepside un, yumurta, su, limon ve tuzu iyice karıştırarak hamur haline getirin. Üzerine nemli bir bez örtterek yarım saat dinlendirin. Merdaneyle hamuru kare şeklinde açın, oda sıcaklığındaki margarinini içine yayın (margarinin içinde ne kadar az süt olursa, hamurun kıvamı o kadar iyi olacaktır). Hamuru dörde katlayıp merdaneyle 1 cm kalınlığında açın. Dörde katlayıp üzerini nemli bezle kapatarak 10 dakika dinlendirin. Bu işlemi toplam üç kez tekrarlayın. Hamuru unun yardımıyla 0,5 cm kalınlığında merdaneyle açın. Kenarına düz bir hat halinde ceviz dökün, yanına da düz bir hat halinde yumurta akı sürün, iki kez rulo yaptıktan sonra hamuru kesin. Hamur bitene kadar işlemi tekrarlayın. Elde ettiğiniz ruloları lokmalar halinde dilimleyin. Orta sıcaklıktaki fırında 20 dakika kadar pişirin. Şurup malzemelerini iyice karıştırıp kaynatın. Şurup ılındığında sıcak hamurun üzerine döküp, soğuk servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 16.02.2015