SAMSA TATLISI

2 bardak un
4 adet yumurta
1/4 su bardağı su (hamur için)
1/2 adet limon
2 bardak su (şeker kaynatmaya)
6,5 kaşık yapılmış börek yağı
3 su bardağı şeker
200 gram ceviz.

Yağlı hamurda tarif ettiğimiz üzere hamur tutulur, yağlanır ve bohça haline getirilir. Yirmi dakika sonra hamur açılır, tekrar 'bohça haline (getirilir. Yirmi dakika sonra hamur iyice açılır. Dövülmüş ceviz içi hamurun boyunca hafif dökülür. Hamurun ön kısmında «bir parmak enliliğinde cevizin üzerine katlanır. Tekrar bir defa hamur devir yapılır. Bıçakla katlanan hamur uzun, boyunca kesilerek bütün hamurdan ayrılır, katlanan hamur bıçakla dört köşeye veya baklava şeklinde küçük küçük kesilir. Pişecek tepsiye fazla sıkışık olmadan yerleştirilir. Böylelikle hamur tamamlanır. Üzerine yumurta sarısı sürülüp ağır fırında pişirilir, üç bardak şeker, üç bardak su, yarım limonla on dakika kadar kaynamış koyuca şeker soğuduktan sonra fırından çıkan ılık tatlıya verilir.

ML® Kolay Samsa için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:8187 • adı:SAMSA TATLISI • gönderen:neyzen • indirme tarihi:19.04.2024 - 18:19