



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ SAMSA TATLISI (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

5 Yumurta  
1 Yumurta Sarısı  
1 Tatlı Kaşığı Tarçın  
4 Su bardağı Şeker  
1 Su bardağı Ceviz  
3 Su bardağı Su  
1 Limonun Suyu  
Yarım kilo Süt

Hamuru için 3 yumurtayı, yarım kilo sütü, yarım bardak sıvı yağ koyarak yumuşak bir hamur hazırlayalım, bir saat dinlenmeye bırakalım.

Diğer tarafta margarinini eritip her bir pazıyı ayrı ayrı açıp yağlayalım, tekrar açalım içine hazırlamış olduğumuz ceviz içini yayarak rulo şeklinde dürelim, aynı aralıkla keselim ve dik bir şekilde tepsiye dizeriz, üzerine yumurta sarısını sürerek fırında nar gibi kızarıncaya kadar pişirelim.

Bir tarafta şurubunu kaynatıp yarım limonla kestirdiğimiz ılımaya yüz tutan şerbeti dökeriz şerbetini çekmesinden sonra servise hazırlanır.