



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI SAMSA TATLISI

Malzemeler:

125 gram margarin
1/2 su bardağı süt
1/2 su bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1/2 çay bardağı sirke
6-7 su bardağı un
1 kase antepfıstığı içi
1 kase ceviz içi
1 çay bardağı frambuaz sos
Üzeri için:
200 gram margarin
Şerbeti için:
6 su bardağı su
6 su bardağı toz şeker
Yarım limonun suyu

Hazırlanışı:

Oda ısısında yumuşamış margarini, sütü, sıvıyağı, yumurtayı, kabartma tozunu ve sirkeyi hamur yoğurma kabında karıştırın. Unu azar azar ekleyerek pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hazırladığınız hamuru 60 adet küçük parçaya ayırın. Her bezeyi nişasta serpilmiş tezgahın üzerinde açıp 20'li üç gruba ayırın. Açılan 20'li hamur grubunu üst üste yerleştirip ince bir yufka elde edinceye kadar tekrar açın. Her hamuru ortasından ikiye kesin. Üzerlerine çok ince tabaka halinde suyu süzölmüş frambuaz sosa sürün, antepfıstığı içi ile ceviz içini serpin. Rulo şeklinde sarmak ve her ruloyu 5'er santim arayla çapraz olacak şekilde dizin. Rulolan yağlı kağıt serili fin tepsisine yerleştirin. Bu şekilde buzdolabında bir gün boyunca bekletin. Margarini eritin ve yeterince dinlendirmiş olduğunuz hamurları üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Şerbet için bir tencerede su, şeker ve limon suyunu kaynatana kadar karıştırın. Hazır olunca ılınması için kenara ayırın. Pişen hamurları şerbetin içinde biraz bekletin ve tekrar tepsiye dizin. Servis tabağına aktarın. İsteğe göre rulo gofret, kaymak veya reçel eşliğinde servis yapabilirsiniz.