



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY SAMSA (EKMEK HAMURU)

Emine Beder

4 ekmek hamuru
200 gr. Ceviz
1 paket tereyağı veya margarin
2 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı mahlep

Ekmek hamurlarını birleştirip ortasına yumuşamış haldeki yağı koyarak iyice yoğuralım. Merdane yardımı ile hamuru büyükçe ve 1 parmak kalınlığında açalım. Üzerine mahlep, tarçın ve ceviz serperek hamuru rulo yaparak saralım. Hamurdan 3-4 cm eninde parçalar kesip üzerlerine yumurta sarısı sürerek fırın kabına alalım. Oda sıcaklığında 2. kez mayalanması için 15-20 dakika daha bekletelim ve ısıtılmış 200 derece ısı fırında altları ve üstleri pembeleşene dek pişirelim.

[ML® Kolay Samsa Videosu](#)