



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY SAMSA TATLISI

200 gram milföy hamuru
Yarım su bardağı dövülmüş badem
2 çorba kaşığı tozşeker
1 adet yumurtanın beyazı
Şerbet için:
1.5 su bardağına yakın tozşeker
1 su bardağına yakın su
Yarım limon

Milföy hamurunu 2 mm kalınlığında açın. Badem, şeker ve yumurta akını karıştırıp, milföyün içine doldurun. Rulo biçiminde sarın. Tepsiye alıp, 45 dakika dinlendirin. Küçük küçük kesin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 50 dakika pişirin. Bu arada şerbetin malzemelerini bir tencereye alıp kaynatın. Kaynamakta olan şerbeti ocaktan alıp, fırından yeni çıkan tatlının üzerine dökün. Soğuduktan sonra servis yapın.

Not: Bu tatlının özelliği, tatlı sıcakken şerbetinin de sıcak olarak üzerine dökülmesi.