



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAMBOSAY SHEEREN (AFGANİSTAN)

<https://www.lezzetsirri.com>

40 adet için:

hamur için:

2 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

1/4 su bardağı erimiş tereyağı

1 yumurta

Soğuk su

iç için:

1 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

kızartmak için sıvıyağ

üstü için:

1/2 su bardağı pudra şekeri

1/2 su bardağı çekilmiş şam fıstığı

Unu bir kaba tuz ve tereyağı ile koyun ve parmak uçlarınızla tereyağını una yedirin. Yumurtayı 1/2 su bardağı su ile çırpıp una ilave edin ve yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Daha sonra üstünü temiz bir mutfak bezi ile kapatarak serin bir yerde 15 dakika dinlendirin. Hamurunuz dinlenirken cevizi dövün ve kuru üzümle karıştırın. Pudra şekerini de çekilmiş fıstıkla karıştırıp bir kenara bırakın.

Hamurdan ceviz kadar parçalar kopatarak bir merdane ile 1-2 mm. kalınlığında ve 6-7 cm. çapında açın. İçine bol miktarda hazırladığınız cevizli içleri doldurun ve yarım ay şeklinde kapatın. Tatlılarınızı kapattıktan sonra hamurun kenarını iki parmağınızla sıkıştırarak kapatın. Daha sonra sıkıştırdığınız kısımlara bir çatala bastırarak süsleyin.

Dilerseniz hamurdan baklava yufkası gibi açıp 8 cm. genişliğinde uzun dikdörtgenler kesin. Hamurun bir ucuna içi koyup aynı muska böreği gibi kapatın. Yalnız yufkayı cevizli içi etrafına çok sarmayın. Yufkanızı her bir tatlı için, en fazla 8 cm. genişlik, 16 cm. uzunluk olarak düşünerek sarın. Tatlılarınızın en uzun kenarı 10 cm. olsun. Tavada bol sıvıyağı kızdırın. İçine 3-4 tane tatlı atarak, iki taraflarını çevirerek kızartın. Tatlıların altın rengi alması gerekir. Daha sonra kağıt peçetenin üzerine çıkarın ve servis tabağına alıp üstlerine fıstıklı pudra şekeri serpererek sıcak veya soğuk olarak servis yapın.

Ayrıca isterseniz biraz kıvamlı bir şurup yapıp tatlılarınızın üzerine bu şurubu döküp biraz da fıstık serpererek servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 08.06.2015

