SAMMALİ (KIBRIS)

KKTC'de İmgesel Yemekler
Doğu Akdeniz Üniversitesi

1 paket irmik
1 bardak şeker
1 paket damla sakızı (mezdeki)
2 bardak yoğurt
1 küçük yemek kaşığı
Bir miktar badem
Servis için kaymak, susam ve hindistancevizi
Tahin
Kabartma tozu ve vanilya
Şerbeti İçin;
3 bardak seker
4 bardak su
Bir miktar gül suyu ve limon suyu

Sammalinin hazırlanması için ilk olarak, bir kilo simit (irmik) alınır. İçine bir su bardağı seker, üç damla dövülmüş mezdeki, yarım kilo süt, kabartma tozu ve vanilya konulup iyice çırpılır. Arzu edilirse içine bir adet de yumurta da kırılabilir. Sammali tatlısı için hazırlanan malzemelerin hepsi iyice karıstırıldıktan sonra, bir tepsiye yayılır. Kare seklinde bir düzen içinde olması tercih edilir. Bu arada tepsinin altına tahin sürülür. Çünkü tahin, tatlıya kırmızı bir renk verdiği gibi, tatlının pistikten sonra kesimini kolaylastırmakta ve tepsiye yapısmasını engellemektir. Tepsiye dökülen karısımın ertesi güne kadar beklemesi gerekmektedir. Bu arada tatlının serbeti aksamdan, bir tencerede yarım saat kadar kaynatılır. Ardından bir süre haslanmış olan bademlerin kabukları soyularak, tatlının süslenmesi için hazır edilir. Ertesi sabah saat 10.00 da, tepsiye yayılmış olan sammalinin üzerine yoğurt düzgün bir sekilde yayıldıktan sonra, soyulmuş bademler ikiser ikiser her bir dilimin üzerine konularak dizilir (bademler üzerine dizilmeden önce suda beyazlatılır) ve tatlı artık pismesi için fırına verilir. Yaklasık kırk beş dakika fırında kalmasının ardından, çıkarılan sammalinin üzerine serbeti dökülür ve dilimlenme islemine baslanılır. Sammali tatlısının soğuması ve serbeti içine çekmesi gerektiği için, üzeri örtülerek buzdolabına konulur. Birkaç saat beklemenin ardından artık servise geçilir. Servis yaparken tatlının üzerine kaymak da konulabilir. Ayrıca susam ve hindistan cevizi ile de süslenilebilir.

Not: Hem Samali, hem de Sammali olarak söylenen bu tatlı, adaya Birinci Dünya Savası'ndan sonra Kıbrıs'a gelen Araplar ve orada yasamış Türkler tarafından getirilmistir. Bu sebeple aydın kesim arasında ?Sam tatlısı?; eski zamanlarda ise ?Galokroma? olarak anılmaktadır. Sammali, Arap kökenli bir tatlı olmasına rağmen hazırlanısı ve sunumu ile Kıbrıs lezzetine hitap eder.
Sammali, bayramlarda ve özel günlerde tercih edilen tatlılar arasında önemli bir yere sahiptir. İçinde barındırmış olduğu çesitli minareler sebebiyle ayrı bir lezzeti vardır. Özellikle yemek sonrası tercih edilen Sammali tatlısı, çay ile beraber servis edilir.
Samali tatlısını diğer tatlılardan ayıran önemli özellik, ağızda kolay dağılması ve parçalanmasıdır. 1960?lı yıllara kadar seyyar satıcılar tarafından sokaklarda satılan Sammali, bugün artık anacak pastanelerde bulunabilir.













© lezzetler.com tarif no:106297 • adı:Sammali (Kıbrıs) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:19.03.2024 - 14:17