



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAMSA BÖREĞİ

1 kilogram un
1 tatlı kaşığı tuz
Ilık su
250 gram tereyağı
Süzme yoğurt
Sarımsak

Hamurunu yapmak için yarım paketten biraz fazla unu bir yoğurma kabına alın. Unun ortasını açın ve kabın ortasına tuzu ilave edin. Daha sonra yavaş yavaş ılık su ilave edin.

Ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamur kulak memesi kıvamına geldikten sonra üzerine temiz bir bez örterek 20 dakika kadar dinlenmeye bırakın.

Daha sonra hamuru 2 eşit parçaya ayırın. Hamurun yarısını alın. Diğer yarısının üzerini örtün ve kenarda bekletin. Aldığınız hamuru 8 beze olacak şekilde ayırın.

Kalan unu bezeleri açarken kullanmak üzere masaya serpin. Bezeleri oklava kullanarak tabak büyüklüğünde açın.

Bütün bezeleri açtıktan sonra üzerlerine önceden erittiğiniz 125 gram tereyağını sürün. Her bezeye bir yemek kaşığı olacak şekilde tereyağını bezelerle birleştirin.

Daha sonra her bezeyi kenarlarından çekerek büyütün ve üst üste dizin.

Elde ettiğiniz büyük hamuru iki kat döndürerek rulo yapın. Yaptığınız ruloyu uzunlamasına kesin. Bu işlemi elinizdeki büyük hamur bitene kadar tekrarlayın. Hamurunuzun büyüklüğüne göre 4-5 adet rulo hamur elde edeceksiniz.

Kestiğiniz rulo parçasını iki yanından çekerek boyunu uzatın. Bu ruloyu iki parmak kalınlığında dilimleyin.

Dilimleri önceden yağladığınız fırın tepsisine sırasıyla dizin.

Bütün bu işlemleri bezeleri ayırırken kenarı aldığınız hamura da uygulayın.

Bütün parçaları fırın tepsisine dizdikten sonra eritilmiş tereyağından kalan yağı bütün tepsinin üzerine ilave edin. Tepsiyi önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Bu arada sarımsakları rendeleyin ve yoğurtla karıştırın.

Sarımsaklı yoğurdu fırından çıkarttığınız samsanın üzerine boşluk kalmayacak şekilde dökün.

Daha sonra samsanın yoğurdu çekmesi için ılık fırına verin. 2-3 dakika fırında durduktan sonra sıcak servis edin.

Not: Samsa "mantija me kos" mantı biçiminde bir Arnavut böreğidir.



