



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAMSA (ÇANAKKALE)

Çanakkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

½ kg un
2 kg şeker
3 adet yumurta
2 kg ceviz
1 kg badem
2-3 adet karanfil
¼ çay kaşığı tuz
½ lt zeytinyağı
2 yarım yumurta ölçüsünde zeytinyağı
½ lt su,

Bademler kaynak suda, kabukları çıkarılana kadar haşlanır. Kabuklar temizlendikten sonra, bir tavada, orta ateşte 15-20 dakika süreyle kavrulur ve havanda dövülür. Ceviz ise ocakta kabuğundan ayrılana kadar, kavrulduktan sonra havanda dövülür. Yumurta, tuz ve 2 yarım yumurta kabuğu zeytinyağı çırpılarak, un ve 1 su bardağı su ile yoğrulur. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. 1 saat dinlenmeye bırakılan bu hamur, yumurta büyüklüğünde parçalara bölünür. Tepsi veya yastıaç boyutunda, baklava yufkası inceliğinde açılır. Her yufkaya dövülmüş ceviz, badem ve karanfilden 1'er çay bardağı ölçüsünde koyulur. Yufka daha sonra oklavaya sarılarak, rulo yapılır. (Bu işlem her yufkaya uygulanır) Daha sonra 3-4 cm genişliğinde kesilerek, uzunlamasına tepsiye dizilir. ½ lt zeytinyağı kızdırılarak, tepsideki soğuk malzemeye dökülür ve fırına verilir. Malzemeler, tepsi salladığında kayabilir ölçüye geldiğinde hafif pembeleştiğinde- fırından alınarak, soğumaya bırakılır. Şeker, ½ lt su ile koyulaşana kadar kaynatılır. Kaynar halde, tepside soğumuş halde duran malzemenin üzerine dökülür. 1 saat sonra, suyunu çektiğinde servis edilir.

