



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## SAMSA (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 kg Un  
1 Tutam Tuz  
500 gr İri Dövmüş Ceviz İçi  
10 Adet Kuru Yufka  
1 Çay Bardağı Üzüm Pekmezi  
2 Su Bardağı Sıvı Yağ  
Bir Miktar Nişasta  
Şerbeti:  
4 Su Bardağı Toz Şeker  
6 Su Bardağı Su  
Birkaç Damla Limon

Kuru yufkalar küçük küçük ufalanır, ceviz ve pekmeze harmanlanır. Un, su ve biraz tuz ile hamur yoğrulur, küçük bezelere bölünür, baklava yufkası gibi ince açılır, sıcak saca konulup pişmeden hemen kaldırılır (kurumaması için ıslak bir bezin altında da biriktirebilir). Yufkalar 3'erli ya da 5'erli şekilde katlanır, katlanan yufkalar 4 parmak kalınlığında şeritler halinde kesilir (kesilen yufkaların kurumaması için naylon poşete konulur). Üzüm pekmezi, ceviz ve ufalanmış gevrek yufka karışımı (1 çorba kaşığından biraz fazla), kesilmiş yufkaların bir kenarına yerleştirilerek yufkalar muska şeklinde katlanır. Katlanan yufkanın uç kısımları nişastalı suya batırılıp, yapıştırılır. Şerbetini çekmesi ve iyi kızarması için örgü şişiyile 3-6 delik açılır. 2-3 gün bir bez üzerinde kurumaya bırakılır.

Şerbeti için, şeker ve su kaynatılır. Şerbetin şekerlenmemesi için birkaç damla limon sıkıp, bir taşım daha kaynatıp ateşten indirilir, soğutulur. 2-3 gün bekletilen samsalar 2 su bardağı sıvı yağda alt üst kızartılır. Kızaran sıcak samsalar, soğuk şerbete atılır, şerbeti çektikten sonra servis yapılır.

Not: Hazır yufkalar tuzlu ve kalın olduğu için tavsiye edilmez. Özel hazırlanan samsa yufkaları kullanılır.

