SAMSA (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 kg Un
1 Tutam Tuz
500 gr İri Dövülmüş 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 pekmezle 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 biriktirilebilir). 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 şişiyle 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.

© lezzetler.com tarif no:105176 • adı:Samsa (Isparta) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:21.05.2024 - 03:59