



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SAMSA (ISPARTA)

Un, su ve tuz ile hamur yapılıp yufkalar açılır ve on cm. genişliğinde, şeritler halinde kesilir.

Yufkanın bir köşesine ezilmiş ceviz, tarçın ve toz şeker veya pekmez konur.

Sonra küçük kareler şeklinde katlanır ve ağzı bastırılarak yapıştırılır. Bir süre temiz bir çarşaf üzerinde nemi gidinceye kadar kurutulur.

Kızdırılmış yağda üçü beşi bir araya getirilip şişe dizilerek kızartılır.

Sonra şerbeti dökülür.

[ML@ Samsa için tıklayın](#)

[ML@ Kolay Samsa Videosu](#)
