



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAMSA (SENİRKENT ISPARTA)

<https://www.senirkent.gov.tr>

Un

Ceviz

İsteğe göre badem içi ceviz içi veya tuzsuz fıstık

Şerbet için pekmez veya şeker

Kızartmak için sıvı yağ

Bir miktar nişasta

Un, su ve az miktarda tuzla hamur yoğrulur. İnce açılan yufka sıcak saca yazılıp hemen kaldırılır. Sonra ıslak bir bezin altında biriktirilir. Tüm yufkalar dört parmak eninde kesilir. Kesilen her yufka kurumaması için naylon poşete koyulur. Pişme sırasında dökülen parçalar iyice pembeleşinceye kadar biraz daha pişirilir. Sonra üzüm pekmezi ve ezilmiş cevizden oluşan karışıma batırılarak kesilen parçalar muska şeklinde üçgen üçgen katlanır özenli ve dikkatli sarılması gerekir. Katlanan muskanın uç kısmı nişastalı suya batırılarak yapıştırılır. Muskaya üç tane delik açılır çatal veya şiş yardımı ile. Deliklerin amacı pekmez veya şerbetini çekmesi ve iyi pişmesini sağlamaktır. Hazırlanan samsalar kurumaya bırakılır hava alabilecek sepetlerde saklanır. Hazırlanışı kızgın yağda kızartılıp pekmeze yada hazırlanan şeker şerbetine batırılarak tatlandırılıp servis yapılır.

Not: Eskiden düğünlerde damada tatlı olarak samsa götürülür. İlk gecenin arkasından damat kaynanasını el öpmeye geldiğinde akşam yemeğinde samsa ikram edilir. Samsanın bazılarında bozuk (demir para saklanır) eh para damadın dişine denk gelirse eyvah dişim kırıldı şeklinde espri yapar