



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SAMSA TATLISI (BAKLAVA YUFKASINDAN)

Baklavalık 4 yufkayı aralarına yağ serperek hamur tahtasında birbiri üstüne istif ediniz. Dövmüş fırdık ya da fıstık ya da badem serpiniz. Beşinci yufkayı üzerine yayıp kenarına iki oklavayı yanyana koyarak beşini birden gevşekçe sarınız. Oklavayı birer birer çekip çıkarınız. Oklavadan çıkan yufkayı uzunlamasına parça parça kesip, düzgün tepsiye diziniz, yağın haşlayıp fırına sürünüz. Pişip soğuduktan sonra şekerini sıcak sıcak haşlayıp üstünü örterek soğutunuz.

---