



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAMSA TATLISI (ELMALI)

Necip Usta

1/2 kg. un (ekstra)

2 adet yumurta

12 gr. tuz

100-125 gr. su

1/4 kahve fincanı rafine yağı

Harcı :

500 gr. elma

500 gr. pudra şekeri

Şurubu:

1 kg. şeker

350 gr. su

1/2 kahve kaşığı limon tuzu

Çırpılmış 2 yumurta (üzerine sürmek için)

Şurubu için, şurup malzemesi hep beraber 2 dakika kaynatılır.

Elmayı rendeleyip çift katlı bir bezde suyu sıkıp pudra şekeri ile karıştırınız.

Unu elenmiş olarak mermerin üzerine koyup ortasını havuz gibi açınız. Bütün malzemeyi ilâve edip, elinizle karıştırarak bir hamur yapınız. Avucunuzun içi ve iki tabanınızla bir ileri bir geri yırt yırtı yoğurup yuvarlak

uzunca bir hamur yapınız, hamurun 60 santim olduğunu kabul edelim. Hamurun 20 santimlik iki ucunu

birbirlerinin üzerine katlayıp hamur uçlarını çapraz olarak kıvrık yerlerindeki dirseklerin içine sokunuz. Aynen iki

elinizi çapraz vaziyette koltuk altınıza soktuğunuz gibi, sonra hamurun üzerine ıslatılmış bir bez kapatıp 20

dakika dinlendiriniz ve devamlı uzunlamasına 2 avucunuzun tabanı ile çok kuvvetli ve seri olarak hamuru

yoğurup tekrar aynı şekilde katlayıp aynı şekilde bez kapatarak 20 dakika daha dinlendirdikten sonra 2 kere

daha aynı şekilde yoğurup katlayıp bez kapatıp dinlendiriniz ve bu sefer pürüzsüz ve düzgün olarak uzun ince

bir şişe gibi hamuru açıp ikişer parmak genişliğinde ve hepsi mümkünse müsavi 60'ar gramlık 20 parçaya

kesiniz ve kesik kısımlar alt ve üste gelmek üzere hafif nişasta serpip iki avucunuzun içi ile mermerden

kaldırmadan hamuru sever gibi hafifçe yuvarlayıp üzerlerine bolca nişasta serpiniz ve 2'şer 2'şer üst üste koyup

tabanınızla bastırarak yas-sıftırız. Alttağını tekrar üste çıkarıp tekrar bastırınız ve hepsini bastırdıktan sonra

hamurların kenarlarındaki nişastaları fırça ile süpürüp üzerlerine kalınca, ıslatılmış sıkılmış bir bez kapatıp 20

dakika dinlendiriniz. Sonra merdane ile devamlı kenarlarına bastırarak seri ve muntazam olarak kenarları

devamlı daha ince olmak şartıyla 20 santim kutrunda teker teker açıp nişasta serpererek üst üste 10 adedini

diziniz ve geri kalan hamurları da aynen açıp dizdikten sonra kenarlarındaki nişastaları fırça ile süpürüp üzerine

yine ıslatılıp sıkılmış 1 veya 2 bez örtüp 45 dakika dinlendiriniz. Sonra bir dizisini 10 adetlik bir tanesini alıp,

teker teker nişasta serpip üstüste dizdikten sonra avucunuzun iç tabanı ile hamurun kenarlarına bastıra bastıra

hamuru yassılıp altını üstüne çevirip tekrar bastıra bastıra yassılttıktan sonra merdane ile daha ziyade

hamurların kenar kısımlarına bastırıp çekerek ve alt üst ettikten sonra tekrar bastırıp çekerek 60 santim kutrunda

hamuru açınız ve sonra her yufkanın arasına nişasta serpmek suretiyle hamurları teker teker oklavaya sarınız.

Oklavanın kenarlarına doğru kuvvetlice basarak silindir yuvarlak gibi oklavayı ileri-geri hareket ettirip hamuru

masanın üzerine seriniz ve gayet hafif nişasta serpmek sureti ile hamurları teker teker oklavaya sarıp çok

kuvvetli olarak oklavanın iki kenarından tutup 4-5 defa ileri-geri silindir gibi oklavayı yuvarlayıp tekrar hamuru

mermerin üstüne üstüste teker teker açıp hepsini birden kenardan başlayarak oklavaya sarınız üstte anlattığım

gibi hamurları bir silindir gibi bir defa teker teker sarmak suretiyle bir defa hepsini birden oklavaya sarmak

suretile ve nişasta lüzum ettiği zaman püskürtürcesine serpip hamurları yapıştırmadan, yırtmadan ve

kurutmadan 90 santim kutrunda bir sigara kâğıdı gibi açınız.

Hamuru 1/2 santim kalınlığında açınız ve 6x6 santim kutrunda keserek hamurların kenarlarını ortasına dürüp

birleştirip yarım top gibi yuvarlak bir hamur yaparak üzerine rutubetli bir bez koyup 20 dakika dinlendiriniz.

Sonra hamurların alt ve üstlerini hafif rafine yağı ile yağlayıp kıvrık kısmı üste getirerek bir merdane ile teker

teker hamurları 2 milim kalınlığında yuvarlak açınız ve tam ortalarına bir silme çorba kaşığı elma püresi koyup

hamurların karşılıklı uçlarını hamurun tam ortasından boydan boya hafifçe büzerek birleştiriniz. Birleştirdiğiniz

kısmı alta getirip tepsiye dizdikten sonra yalnız üzerlerini yumurtalayıp evvelâ orta fırında onbeş dakika, sonra

daha ağır fırında kuruyup kırı oluncaya kadar pişirip kenarlı bir tepsiye çıkarınız ve 2 dakika daha fırına sürüp

hemen şurubunu veriniz.