



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SAMSA TATLISI (MİLFÖY)

Milföy (1 paket)
Ceviziçi (1 bardak)
Yumurta (1 adet)
Şeker (3 çorba kaşığı)
Şerbeti için:
Toz Şeker (2 bardak)
Su (2 bardak)
Limon (1/4 dilim)

1 Bir tencerenin içine 2 su bardağı şeker, 2 bardak su ve çeyrek limon dilimi ekleyin ve kaynatın. Karışım kaynamaya başladıktan üç dakika sonra ocağın üzerinden indirin.

5 adet milföy hamurunu üst üste koyun ve merdane yardımıyla kare formunda genişleterek açın. Tezgahın üzerine yapışmasını engellemek için bir miktar un serpin.

Bir kabin içinde 1 bardak ceviz içi, 1 yumurta akı ve 3 kaşık şekeri karıştırarak macun haline getirin. Macun haline getirdiğiniz karışımı kare formundaki hamurun içine uzunlamasına şerit halinde dizin. Kıvrım noktasına yumurta sarısını sürün ve hamuru kıvrarak kapatıp yapıştırın.

Bu işlemi tamamlamak için, içine ceviz koyduğunuz hamurunun bitiş noktasından uzunlamasına kesin. Bu işlemleri tekrar edin ve bu sayede 4-5 eşit içi ceviz dolu şerit elde edin. Her parçanın üzerine yumurta sarısı sürün.

Elde ettiğiniz şeritleri bıçak yardımıyla yatay formda (2-3 cm kalınlığında) kesin ve bu parçaları fırın tepsisine dizin ve önceden 190 derece ısıtılmış fırına verin. 25 dakika pişirdikten sonra fırından çıkarın ve üzerine sıcak şerbeti gezdirerek dökün. Soğumasını bekleyin ve servis edin