



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SAMSA

Özgür Şef

10 Adet milföy hamuru  
1 su bardağı orta incelikte kıyılmış ceviz yada fındık  
1 adet yumurta  
2 yemek kaşığı şeker  
Şerbeti için;  
3,5 bardağı şeker  
3,5 su bardağı su  
Yarım limon suyu

Milföyler çözüldükten sonra her bir parçayı merdane ile açıyoruz. Karış olacak şekilde. Cevize yumurta akını ve iki yemek kaşığı şekeri ilave edip karıştırın. Açtıktan sonra bir kenarına hazırladığımız ceviz içini koyup rulo yapıyoruz. Her bir ruloyu iki parmak genişliğinde dilimliyoruz. Böylece fırına koyacağımız tepsiye diziyoruz. Üzerlerine yumurta sarısını sürüp önceden ısıtılmış 180 dereceli fırına verelim. Tatlımız pişerken bir tencereye şeker ve suyu alıp şerbetimizi hazırlayalım. Yaklaşık 15 dakika kaynatalım. Limon suyunu sıkıp ocaktan alalım. Fırından çıkardığımız tatlılarımızın üzerine sıcak şerbeti gezdirelim. Soğuduktan sonra servis edelim.