



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SAMSA TATLISI

12 milföy hamuru  
2 su bardağı fındık içi  
1 yumurta akı  
2 su bardağı şeker  
2 su bardağı su  
Yarım limon suyu

Kıyılmış fındık ve yumurta akını karıştırıp milföy hamurlarının içine yerleştirerek rulo şeklinde sarın. Fırın tepsisine dizip 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin. Şerbeti yapmak için tencerede suyu ve şekerini kaynatın, limon suyunu ekleyip soğutun. Fırından çıkan tepsiye şerbeti döküp soğumaya bırakın.

---