



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAMSA TATLISI

Şurubu için:

1 kilo toz şekeri

2 bardak su, 1/3

limonun suyu

Tatlısı için:

1 kilo volovan hamuru

250 gram dövülmüş ceviz içi

1 yumurtanın sarısı

125 gram dövülmüş antepfıstığı veya hindistancevizi

Hamuru 24 X 36 santimlik bir dikdörtgen biçiminde ve yarım santim kalınlığında açmalı. 36 santim enindeki ucunu uzunlamasına dört eşit parçaya ayırmalı. Böylece 24 X 9 santim uzunluğunda hamur parçaları elde edilecektir. Her parçanın ortasındaki üç santimlik yere boya ceviz içi yaymalı. Sonra önce bir ucu, sonra öbürünü bu ceviz içinin üstüne katlamalı. Hamur parçalarının cevizlenmesi tamamlanınca bunları hafifçe yağa bulanmış bir tepsiye üçer santimlik parçalara keserek yerleştirmeli. Hamurların üzerlerini hafifçe çırpılmış yumurtanın sarısıyla fırçaladıktan sonra tepsiyi orta ısıllı bir fırına sürmeli.

Beri yanda bir kuşaneye toz şekerini, suyu ve limon suyunu koyup içindekileri beş dakika kadar kaynatmalı.

Fırındakiler nar gibi kızarıncaya tepsiyi fırından çıkarmalı, sıcak şerbeti gezdirerek üzerine dökmeli ve bir kenarda soğumaya bırakmalı. Tatlı, soğuyunca dövülmüş antepfıstığını veya hindistancevizini samsaların üstüne serptikten sonra tabaklara koymalı ve servis yapmalı.