



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAMSA TATLISI

Malzemeler:

100 gram un
2 gram tuz
75 gram tereyağı
10 gram soğuk su
3 gram sirke
45 gram margarin
İçi için:
25 gram toz badem
25 gram toz fındık
50 gram pudra şekeri
25 gram kırık ceviz
1/4 yumurta beyazı
Şurubu için:
100 gram şeker
100 cl. su

Hazırlanışı:

Un, tuz, tereyağı, soğuk su, margarin ve sirkeyi hamur haline gelinceye kadar el yordamı ile yoğurun. Hamuru merdane yardımı ile ortasını açıp alba ortasına koyup hamur ile kapatın. Bu birinci tur ve aynı şekilde yarım saat aralıklarla bu şekilde 3 tur yapın. Hamuru 4 milim kalınlığında açın. İç malzemesinin hepsini karıştırarak ince rulolar haline getirin. Daha sonra hamurun içerisine yerleştirerek hamur ile sarın. Tepsiye dizin. Fırında 160 derecede ortalama 25 dakika pişirin. Kaynamış olan şurup malzemelerini tatlının üzerine dökün. Oda sıcaklığında soğutup servise sunun. (Şurup sıcak samsa ılık olmalıdır)