



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAMSA TATLISI

1 kilo un
1 tutam tuz
125 gram su
1/4 limon suyu
250 gram tereyağı
250 gram un (hamuru açmak için)

Hamur tahtasına un elenir, havuz şeklinde açılır, içine limon suyu, tuz ve su ilâve edilir. İçinden karıştırarak hamur haline getirilir. Alt ve üst kısmına hafif un serpilerek ıslatılmış bez ile örtülerek 20 dakika bekletilir.

Merdane ile dört ucundan bastırılır. 6 - 7 santim uzunluğunda 4 tane kulak meydana getirilir.

Hamurun önce ortasındaki, dörtlü yıldız gibi yüksek kısma tereyağı kapatılır. Sonra karşısındaki, daha sonra da diğer iki kulak sıra ile kapatılır, hafifçe un serpilip, ıslak bez örtülür ve 10 dakika bekletilerek alt ve üstü unlanan hamur merdane ile 12 cm. genişliğinde ve 30 cm. uzunluğunda 1,5 cm. kalınlığında açılır, genişliğinden elle tutulup 30 cm. üzerine katlanır. Bu şekilde bir defa daha tekrarlanır. Bu hamur 25-30 dakika dinlendikten sonra merdane ile 30 veya 40 cm. genişlik, 60 cm. uzunluk, 5 milim kalınlıkta açılır, içine çekilmiş fıstıkla karıştırılıp biraz mâyi haline getirilen şeker konur, açılmış olan hamurun ortasına fıstık konulup hamur iki defa dürülerek 4 santim uzunluğunda kesilir. Bu elde edilen hamur tepsiye dizilerek fırında pişirilir.

Evvelce hazırlanmış 2 kilo şeker, 1 kilo su, 1 adet limon suyu koyularak kaynatılır ve iyice soğutulur ve pişmiş olan samsa tatlisinin üzerine dökülür, soğuk olarak servis yapılır.