



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAMSA TATLISI

Hamuru:

500 gr börek hamuru

1 yumurtanın sarısı (hafifçe çırpılmış)

1 çorba kaşığı tereyağı (eritilmiş)

Harcı:

240 gr (2 su bardağı) ceviz içi (ince zarları soyulup dövülmüş)

Şurubu:

720 gr (3 su bardağı) şeker

2+1/2 su bardağı su

1 çorba kaşığı limon suyu

Üstü:

150 gr (1 1/4 su bardağı) şamfıstığı (dövülmüş)

Önce, fırınızı orta sıcaklığa (200° C) getirip, ısıtınız.

Hafifçe unlanmış bir tezgahta börek hamurunu 1 cm kalınlığında açınız. Hamurun kenarında 4 cm'lik bir boşluk bırakarak ceviz içinden döşeyiniz. Hamurun kenarında bıraktığınız 4 cm'lik kısmı cevizin üstüne kapatıp, hamuru 2 Kat rulo halinde sarınız. Artan hamuru keskin bir bıçakla kesip, top yaptıktan sonra, yeniden 1 cm kalınlığında açınız. Kenarında 4 cm'lik bir boşluk bırakarak ceviz içinden döşeyip, yukarıda anlatıldığı gibi rulo halinde sarınız. Hamur ve ceviz içi bitene kadar aynı işlemi tekrarlayınız.

Rulo hamurları keskin bir bıçakla 5 cm eninde dilimleyiniz. Fırın tepsinizi 1 çorba kaşığı eritilmiş tereyağıyla yağlayıp, cevizli hamurları tepsiye diziniz. Üstlerine bir fırçayla yumurta sarısından sürerek, tepsiyi fırına veriniz. Cevizli hamurları fırında 35-40 dakika, renkleri hafifçe pembelaşene kadar pişiriniz.

Bu arada şurubu hazırlamak için, su ve limon suyunu orta boy bir tencereye koyunuz. Şekeri ekleyip, orta ateşte sürekli karıştırarak eritiniz. Şurubu 15 dakika koyulaşana kadar kaynattıktan sonra, tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakınız.

Cevizli hamurlar pişince, tepsiyi fırından alıp, pişmiş hamurları şurubun içine atarak şurubu çektiniz.

Samsa tatlılarını bir servis tabağına çıkarıp, üstlerine çekilmiş şamfıstığını serperek (ya da kaymak koyarak) servis ediniz.

Not: Samsa tatlısını ceviz içiyle hazırlamak yerine, derseniz dövülmüş badem kullanabilirsiniz.