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 şekeri kaynatın, limon suyunu ekleyip soğutun. Fırından çıkan tepsiye şerbeti döküp soğumaya bırakın.

© lezzetler.com tarif no:89002 • adı:Samsa Tatlısı • gönderen:nizam • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:17