



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SAMSA TATLISI (ÜSKÜP)

Kübra Kutal

Malzeme:

1 kilo süt

5 çorba kaşığı pirinç unu

1 su bardağı şeker

5 yaprak baklava yufkası

Süt, pirinç unu ve şeker ateşte pişirilip muhallebi kıvamına getirilir ve ılımaya bırakılır. Baklava yufkaları 10cm genişliğinde kesilip yağlanır ve içine muhallebi konup muska şeklinde katlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir ve 175 derecede üzeri pembe oluncaya kadar pişirilir. Şerbeti 5 su bardağı şeker, 3,5 bardak su ile koyu bir şerbet yapılır. Tatlı sıcak ve şerbet sıcak olacak şekilde üzerine dökülür.

[ML® Kolay Samsa için tıklayın](#)

[ML® Kolay Samsa Videosu](#)