



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SAMSA (TOKAT)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

5 adet yufka veya işkefe

Ceviz

Tereyağı

Su

Şurubu için:

3 su bardağı şeker

2,5 su bardağı su

Limon

2 yemek kaşığı beyaz pekmez

Eğer işkefeyle yapılacaksa işkefeler önceden ıslatılır ve yumuşatılır. Yumuşatılan işkefeler 5-10 cm eninde kesilir. Kesilen parçalar ortadan ikiye ayrılır. Kesilen işkefenin bir köşesine ceviz konulur. Muska şeklinde sarılır. ( uç kısımları ıslatılarak yapıştırılır.) Daha sonra tavada kızdırılan yağda samsalar kızartılır. Şurubu için, 3 su bardağı şekerin üzerine 2,5 su bardağı su eklenir. Kaynadıktan sonra 1-2 limon damlatılır. Ocaktan inmesine yakın pekmez konulur, eritildikten sonra şurup ocaktan alınır. Şurup biraz ılıyınca hazırlanan samsaların üzerine dökülür. 7-8 dakika bekletildikten sonra servise sunulur.

