SAMSADES (SEFERİHİSAR İZMİR)

3 su bardağı un
2 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
4 yemek kaşığı tuzsuz lor peyniri
1,5 yemek kaşığı şeker
1 çay kaşığı tarçın
Sıvı yağ
Şerbeti için:
2,5 su bardağı su
2 su bardağı şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
4-5 damla limon suyu

İlk olarak unu bir kaba alın ve tuzu ilave edin.
1,5 su bardağı suyu una ekleyin.
İhtiyatlı olarak un ve su ekleyerek ele yapışmayan kulak memesi kıvamına getirene kadar yoğurun.
Hazırladığınız hamuru 10-15 dakika dinlendirin.
Dinlenen hamuru iki eş bezeye bölün ve bezeleri merdane yardımıyla unlayarak inceltin.
İncelen hamurun kenarlarını düzelterek dikdörtgen şekil verin.
3-4 santimetrelik şeritler halinde kesin ve sonra tam ortalarından yatay olarak şeritlerinizi ikiye bölün.
İç dolgusu için lor peyniri, şeker ve tarçını bir kabın içerisinde ezerek karıştırın.
Hazırladığınız şeritlerin ucuna lor peynirli harcı yerleştirin ve muska şeklinde sarın.
Muska şeklini verdiğiniz hamurları kızgın yağda kızartın.
Şerbeti için su, şeker ve tarçını sos tavasına alın ve kaynatın.
Şerbet kaynayınca limon sıkarak özleştirin.
Kızarttığınız sıcak muskaları sıcak şerbete ekleyip çok fazla bekletmeden çıkarın.
Kaymakla servis ederek lezzetini hafifletebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:145724 • adı:Samsades (Seferihisar İzmir) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:19