



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAMSI (DEVREKANI KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

Hamuru için:

2 kg. Un

Alabildiğince Su Su

1 Tatlı Kaşığı Tuz

İçi için:

1/2 kg. Orta yağlı kıyma

2 Adet Kuru soğan

1 Çay Kaşığı Tuz

1 Çay Kaşığı Karabiber

1 Çay Bardağı Sıvı yağ

Hamur malzemeleri bir tekneye konur, karıştırılır ve kulak memesi kıvamında hamur elde edilir.

Ardından yumurta boyutunda pözülere ayrılır.

Pözüler 20x20 cm çapında ince oklavayla ince bir biçimde açılır.

Açılan 1 pözü çift yönlü olarak pişirilir. Onun üzerine 1 yufka daha konur, o yufkanın bir yüzü pişirilir. Sonrasında 1 adet daha konur o da pişirilir. Böylece 10 kat sağlanmış olmalıdır.

İçini hazırlamak amacıyla, bir tavada yağ kızartılır, kıyma et, kuru soğan, karabiber ve tuz katılır ve öylece pişirilir.

Sonra pişen yufkalar tek tek alınır, içerisine hazırlanan iç konulur ve o yufkalar dikdörtgen şekline getirilir. O dikdörtgen yufka da ikiye katlanır kare elde edilir.

Üzerlerine kaşıkla yağ sürülür ve tavada normal ateşte kızartılır.

