



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAMSI

100 Gr Sana Hamurışı
250 gr tatlı için: un
1 Su Bardağı ŞERBET İÇİN : SU
1 Adet yumurta
1 Çay Kaşığı çiçek suyu
1 Su Bardağı şeker
1 Çay Kaşığı tarçın

Su ve şeker orta boy tencerede sürekli karıştırılarak kaynatılır. Kaynamaya başlayan şerbete çiçek suyu ilave edip 5 dakika kaynatılır. Unu, yumurtayı ve tuzu bir kaba koyup azar azar ılık su ekleyin ve hamur kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğurulur. Hamurun üzeri temiz bir havluyla örtülür ve 15 dk bekletilir. Hamurdan üç eşit parçalar koparılıp oklava yardımıyla daire şeklinde ince bezeler açılır. açılan bezelerin üzerine biraz yağ sürülüp üstüne bahar ve badem serpilir. hazırlanılan bezeler 5-6 cm genişliğinde üç kere katlanıp bıçakla keserek baklava şekli verilir. Orta boy tavaya kalan yağ koyulur ve kızgın yağda her iki taraf hafif pembeleşinceye kadar kızartılır. Kağıt havlu üzerine koyularak fazla yağı alınır. Önceden hazırlanan ve soğutulmuş şerbetin içine bir iki saniye koyup çıkarılır.