



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAMSI TATLISI (BİLECİK)

Ebubekir Yılmaz - Burak Çıtak

Şerbet için su ve şeker bire bir oranında tencereye konur ve kaynatılır.
Kaynamaya başladıktan içerisine yarım limon veya birkaç parça limon tuzu atılır.
Hamur için un ve tereyağına birkaç damla limon suyu damlatılır ve su eklenerek yoğrulur.
Yoğrulduktan sonra 15 dakika kadar dinlendirilir.
İnce çekilmiş fındıklar üzerine yumurta akı, toz şeker ve limon kabuğu rendesi eklenir.
Dinlenen hamur ince olacak biçimde açıldıktan sonra dikdörtgen haline getirilir.
Kısa tarafına fındıklı harç konur, rulo haline getirilir ve kesilir.
Tüm hamur için bu işlem uygulanır ve yağlı tepsiye dizilir.
Hamur üzerine yumurta sarısı sürülür ve önceden ısıtılmış fırında pişirilir, fırından çıkan tepsiye şerbet dökülür ve çektirilir.