



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAMSI TATLISI (İZNİK BURSA)

İznik Belediyesi

- 1 Bardak Zeytinyağı Yağı
 - 1 Adet Yumurta
 - 1 Su Bardağı Yoğurt
 - 1/2 Su Bardağı Süt
 - 1 Yemek Kaşığı Sirke
 - 1 Paket Kabartma Tozu
 - 3 Su Bardağı Un
 - 1 Su Bardağı Kırılmış Ceviz İçi
- Şerbeti için:
- 1 lt. Su
 - 1 kg Şeker
 - Yarım limon

Bütün malzemeler birlikte yoğrularak hamur haline getirildikten sonra yaklaşık 30 dk. dinlendirilir. Şerbeti için un ve su bir tencerede kaynatılır, ocaktan almak üzere içine limon sıkılarak soğumaya bırakılır. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler yapılarak oklava ile orta kalınlıkta yufka açılır, ceviz yufkanın tamamına serpilerek oklavaya sarılır, oklava içinden çekilerek çıkarıldıktan sonra 2 parmak kalınlığında kesilir. Derin bir kızartma kabının içine alınan zeytinyağında kızartıldıktan sonra soğuk şerbetin içine atılır, şerbetini çektikten sonra servis yapılır.

