



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

SAMSA



1 adet yumurta
1 adet yumurta beyaz
1,5 kahve fincan sıvıyağ
1 kahve fincan yoğurt
Yarım ay kaşığı tuz
1 su bardağı ılık su
Alabildiğı kadar un
Arası için;
yarım paket tereyağı (125 gr.)
yarım paket margarin (125 gr.)
içi için;
1,5 su bardağı badem
zeri için;
1 adet yumurta sarısı
erbeti için;
2,5 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
1 orba kaşığı limon suyu

- # Yoğurma kabına yoğurt, sıvı yağ, yumurta, yumurta beyaz, su ve tuz konur. Parmak uçlarıyla iyice karıştırılır. zerine ele yapışmayan yumuşak kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamur 15 – 20 dakika dinlendirildikten sonra, 8 eşit parçaya bölnr, her parça unlu zeminde olabildiğince ince açılır.
- # Yufkaların aralarına eritilmiş, ılımış tereyağı - margarin karışımı srerek üst üste yerleştirilir. Boka gibi drt tarafından katlanır, buzluğa konur 1 saat bekletilir.
- # Bu arada şerbet hazırlanır; su ve şeker kaynatılır, kıvam almaya başlayınca limon suyu katılır, 4 -5 dakika daha kaynatılır. Soğumaya bırakılır.
- # Buzluktan yufkalar çıkarılır. Hafif un serperek merdane yardımıyla yarım santim kalınlığında inceltilir. Drt enine, drt boyuna kesilerek 16 kare parça elde edilir.
- # Karelerin kenarına kıyılmış badem konur, rulo yapılır, 3 parçaya kesilir. Yağlanmış fırın tepsisine az aralıklı dizilir. (48 adet tatlı çıkarılır) zerlerine yumurta sarısı srlr.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, samsalar kızarana kadar pişirilir.
- # Fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbet gezdirilir. Yaklaşık 4 saat sonra servise sunulabilir.

Not: Samsa tatlısında tereyağı – margarin karışımının kullanılmasın amacı; katmerli hamur yapımında daha iyi sonuç alabilmek içindir.