



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

## Asan Samsa

Kolay Samsa



8 Ədəd hazır xəmir  
1 Su stəkani çəkilməmiş badam  
1 Ədəd yumurta  
2 Şorba qaşığı toz şəkər  
Şərbəti Üçün;  
1,5 Su stəkani toz şəkər  
1,5 Su stəkani su  
1 Şorba qaşığı limon suyu

- # Xəmir bir az un köməyiylə 2 mm. qalınlığında, oxlov ilə açılar.
- # Yumurtanın ağı, 2 şorba qaşığı toz şəkər və badam yaxşıca qarışdırılaraq şirin içi hazırlanar.
- # Açılan xəmirə bu hazırlanan içdən qon/qoyular, rulo şəklində dözer.
- # Bütün xəmirələr bu şəkildə hazırlandıqdan sonra üzəri bağlı olaraq 45 dəqiqə gözlədilər.
- # Dinlən/istirahət edən samsa ruloları 2 barmaq qalınlığında kəsilər, nimçəyə aralıq/dekabrılı düzülər.
- # Üzərinə ayrılan yumurta sarısı sürtülər.
- # 180 dərəcə sobada üzəri qızarana qədər bişirilər.
- # Şəkər və su qaynadılar, bir az konsistensiya alın tərəfindən limon suyu qoyular, 2 dəqiqə daha qaynadılar, yanvar/ocaqdan alınar.
- # Sobadan çıxan isti şirinə isti şərbət gəzdirilər.
- # 2 saat sonra xidmət edilər.

**Not:** Samsa şiriniyyatı qoz içindən də hazırlana