



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

Samsa

Samsa



8 Ədəd hazır milföy xəmiri
1 Stəkan çəkilməmiş badəm
1 Ədəd yumurta
2 Yemək qaşığı şəkər
Şərbəti üçün;
1,5 Stəkan şəkər
1,5 Stəkan su
1 Yemək qaşığı limon suyu

- # Milföy xəmiri azca un köməklili ilə 2 mm. qalınlığında, oxlov ilə açılır.
- # Yumurtanın ağı 2 yemək qaşığı və badəm yaxşıca qarışdırılaraq dadlının içi hazırlanır.
- # Açılan milföy xəmirinə bu hazırlanan içdən qoyulur, rulo şəklində qatdalanır.
- # Bütün milföy xəmirləri bu şəkildə hazırlandıqdan sonra üzəri bağli olaraq 45 dəqiqə gözlənilir.
- # Dinlənən samsa ruloları 2 barmaq qalınlığında kəsilir, məcməyiyə aralıqlı düzülür. Üzərinə ayrılan yumurta sarısı sürülür.
- # 180 dərəcə fırında üzəri qızarana qədər bişirilir.
- # Şəkər və su qaynadılır, azca qıvam aldıqda limon suyu qoyulur, 2 dəqiqə daha qaynadılır, fırından alınır.
- # Fırından çıxan isti dadliya isti şərbət gəzdirilir. 2 saat sonra servis yapilir.

Not: Samsa dadlısı qoz içindən də hazırlana bilər.