



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Leicht zubereitbarer Samsa (Baklava)

Kolay Samsa



8 Blätterteig
1 Glas zermahlene Mandeln
1 Ei
2 EL Zucker
Für den Sirup:
1 ½ Gläser Zucker
1 ½ Gläser Wasser
1 EL Zitronenlimonade

- # Den Blätterteig mit ein wenig Mehl 2 mm dünn mit dem Nudelholz ausrollen.
- # Eiweiss, 2 Esslöffel Zucker und zermahlene Mandeln für die Füllung gut zusammenmischen.
- # Das ausgerollte Blätterteig mit der Füllung belegen und zu einer Rolle zusammenfalten.
- # Alle Blätterteige auf diese Art und Weise vorbereiten und die Rollen verdeckt 45 Minuten lang ruhen lassen.
- # Die Samsarollen zweifingerbreit zuschneiden, und auf ein leicht eingefettetes Blech mit wenig Abständen einreihen.
- # Auf die Zuschnitte das Eigelb streichen.
- # Im Backofen bei 180 Grad goldbraun backen.
- # Wasser und Zucker kochen und wenn es an Konsistenz gewinnt, dann den Zitronensaft hinzufügen, zwei Minuten köcheln lassen und danach vom Herd nehmen.
- # Die warme Samsa aus dem Backofen nehmen und das heiße Sirup übergießen.
- # Nach einer Wartezeit von zwei Stunden servieren.

Tipp: Die Samsafüllung kann auch mit Walnüssen zubereitet werden.