



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

## Samsa

Samsa



1 Ei  
1 Eiweiß  
1 ½ Kaffeetasse Öl  
1 Kaffeetasse Joghurt  
½ TL Salz  
1 Glas lauwarmes Wasser  
Aufnehmbare Menge Mehl  
Für den Zwischenbelag:  
½ Pkg Butter  
½ Pkg Margarine  
Für die Füllung:  
1 ½ Gläser Mandeln  
Für den Belag:  
1 Eigelb  
Für den Sirup:  
2 ½ Gläser Zucker  
2 ½ Gläser Wasser  
1 EL Zitronensaft

- # In eine Rührschüssel Joghurt, Öl, Ei, Eiweiß, Wasser und Salz einfüllen. Mit den Fingerspitzen vermischen. Nach und nach Mehl untermischen bis man eine nicht an den Fingern klebende Teigmasse erhält.
- # Den Teig 15-20 Minuten ruhen lassen, in 8 gleiche Stücke aufteilen und jedes Teigstück auf einer mehligem Ebene so dünn wie es geht ausrollen.
- # Auf jede Yufka erhitzte und lauwarme Butter schmieren und aufeinander legen. Wie einen Briefkuvert zusammenlegen und für eine Stunde in den Gefrierschrank legen.
- # Währenddessen den Sirup zubereiten. Hierzu Zucker und Wasser zum Kochen bringen und eine Weile köcheln lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist, Zitronensaft hinzugeben und weitere 4-5 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- # Die Yufkas aus dem Gefrierschrank nehmen. Mit Mehl bestäuben und mit der Hilfe des Nudelholzes bis zu 0,5 cm Dicke ausrollen. So zuschneiden, dass man vier Teile der Breite und vier der Länge nach, also insgesamt 16 Teile erhält.
- # Eine Seite der Zuschnitte mit gehackten Mandeln belegen und zusammenrollen und in drei Teile zuschneiden. In ein eingeeöltes Blech mit wenig Abstand einreihen (man erhält 48 süße Stückchen). Mit Eigelb beschmieren.
- # Im zuvor auf 190 Grad erhitztem Backofen die Samsas goldbraun backen.
- # Aus dem Herd nehmen und gleich mit dem kalten Sirup begießen. Nach etwa 4 Stunden kann es serviert werden.

**Tipp:** Bei der Zubereitung der Samsa ist Ziel der Verwendung der Mischung aus Butter und Margarine, um ein besseres Resultat bei dem Teig mit mehreren Ebenen zu erhalten.