



Samsades

Samsades



1 tasse d'eau chaude
½ cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur :
1,5 tasses de lait caillé non salé
1 tasse de sucre granulé de café
1 cuillère à café de cannelle
Pour le sirop :
2 tasses de sucre granulé
2 tasses d'eau
½ citron
Pour la friture :
De l'huile végétale

- # Mettez l'eau et le sucre dans une casserole. Placez à moyenne température. Quand elle commence à bouillir, baissez le four. Rajoutez du jus de citron et laissez bouillir pendant 4-5 minutes. Retirez du feu.
- # Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau et du sel puis mélangez. Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte proche du solide. Laissez reposer la pâte pendant ½ heure.
- # Préparez l'intérieur ; Mélangez du fromage, du sucre et de la cannelle.
- # Séparez la pâte en 4 morceaux. Ouvrez chaque morceau sur une surface farinée, le plus fin possible.
- # Coupez des bandes de 3 doigts de largeur. Coupez les bandes longues du milieu.
- # Mettez du mélange de fromage sur le côté. Pliez en forme triangulaire.
- # Mettez de l'huile dans une poêle puis placez à moyenne température. Jetez les samsades quand l'huile devient légèrement chaud. Grillez les deux faces à la couleur or.
- # Quand la poêle se vide, retirez du feu et attendez qu'il refroidit. Ensuite replacez au feu et faites griller le reste.
- # Mettez les samsades dans un plat moyen. Versez du sirop froid.
- # Servez après un petit moment.

N-B; Cette recette appartient à Seferihisar de Izmir.