



## Samsa

Samsa



1 œuf  
1 blanc d'œuf  
1,5 tasse de café d'huile végétale  
1 tasse à café de yaourt  
Une demi-cuillère à café de sel  
1 tasse d'eau chaude  
La farine jusqu'à ce qu'il puisse recevoir  
Pour l'entre;  
Un demi-paquet de beurre (125 gr.)  
Un demi-paquet de margarine (125 gr.)  
Pour l'intérieur;  
1,5 tasse d'amandes  
Pour le dessus;  
1 jaune d'œuf  
Pour le sirop;  
2,5 tasses de sucre  
2,5 tasses d'eau  
1 jus de citron cuillère à soupe

- # Mettez dans un bol de pétrissage, du yaourt, de l'huile végétale, un œuf, un blanc d'œuf, de l'eau et du sel. Mélangez avec les bouts de doigt, rajoutez de la farine jusqu'à que la pâte ne colle pas.
- # Laissez reposer la pâte pendant 15-20 minutes, puis séparez en 8 morceaux. Ouvrez chaque pâte le finement possible sur une surface farinée.
- # Mettez du beurre-margarine fondu entre les pâtes puis installez l'un au-dessus de l'autre. Pliez en 4 comme un sac puis laissez attendre au réfrigérateur pendant 1 heure.
- # Pendant ce temps, préparez le sirop ; Laissez bouillir l'eau et le sucre, quand elle devient dans l'état, rajoutez le jus de citron, laissez bouillir encore 4-5 minutes puis laissez refroidir.
- # Sortez les pâtes du réfrigérateur, saupoudrez un peu de farine, affinez d' 1/2 cm. Coupez en 4 en largeur et en longueur pour obtenir 16 morceaux.
- # Mettez sur les côtés des morceaux, des amandes écrasées. Faites des rouleaux puis coupez en trois morceaux. Placez sur le plat de cuisson. (48 morceaux) Mettez du jaune d'œuf sur les dessert.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à la grillade.
- # Versez le sirop dès la sortie du four. Vous pouvez servir environ 4 heures après.

**N-B:** Le mélange de beurre et de margarine permet d'obtenir des plus bon résultats dans la préparation de pâte.