



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Ricette di cucina

Samsades

Samsades



1 bicchiere d'acqua fresca
Mezzo cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
1,5 bicchieri di formaggio cremato
1 tazzina di caffè zucchero
1 cucchiaino di cannella
Per lo sciroppo;
2 bicchieri di zucchero
2 bicchieri d'acqua
Mezzo limone
Per friggere;
Olio vegetale

- # Primamente si prepara lo sciroppo acqua e zucchero si mette in una pentola che si inserisce sul fuoco medio quando arriva al momento di bollire il fuoco si regola Basso quando arriva alla coerenza si aggiunge il succo di limone e si bolisce ancora per 4-5 minuti poi si leva dal fuoco.
- # Nella ciotola da impastare si mettono l'acqua e sale si miscelano poi si aggiunge piano piano la farina finché per avere un impasto mezzo omogeneo poi impasto preparato si mette ad una parte per mezz'ora.
- # Per la preparazione di interno formaggio zucchero e cannella si miscelano.
- # impasto riposato si divide in 4 pezzi uguali ogni pezzo si apre sul tavolo farinato abbastanza fine.
- # Dopo si tagliano le strisce poi queste strisce si tagliano in due dal mezzo.
- # Primamente si piegano in figura triangolo così si fa come figura di amuleto.
- # Nella padella si mette olio e poi la padella si inserisce sul fuoco medio senza riscaldare troppo si aggiungono i pezzi preparati. Si arrossiscono bene tutti e due parti.
- # Dopo si prendono dentro di un vassoio e dalla sopra si mette lo sciroppo freddo.
- # Si aspetta per un po' dopo servirsi.

Nota: Samsades è una dolce della zona di Seferihisar provincia di Smirne.