



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

Samsa

Samsa



1 uova
1 albume d'uovo
1,5 tazzina di caffè olio vegetale
1 tazzina di caffè yogurt
Mezzo cucchiaino di sale
1 bicchiere d'acqua fresca
Abbastanza farina
Per in mezzo;
Mezzo pacco di burro (125 gr.)
Mezzo pacco di margarina
Per interno;
1,5 bicchieri di mandorle
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo
Per lo sciroppo;
2,5 bicchieri di zucchero
2,5 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino succo di limone

Si mettono nella ciotola d'impastare ; yogurt, olio vegetale, uova, albume d'uovo, acqua e sale. Si miscelano bene. Sopra s'aggiunge la farina finchè non si picica alle mani.

dopo che riposato per 15 - 20 minuti , si condivide in 8 pezzi uguali. Ogni pezzo si apre finemente su piaatto farinato .

Yufka prima s'oliano con miscelata sciolta di burro e margarina e poi si mettono uno sopra l'altro . E si piegano da quattro parti. S'inserisce nella congelatore per riposarsi 1 ora.

In questo momento si prepara lo sciroppo; Si bolliscono l'acqua con zucchero. Il mmomneto di bollimento s'aggiunge succo di limone. Poi si lascia a freddare.

Yufka si tolgono dal congelatore. Con il rullo si apre mezzo cm. di larghezza con pizzicare la farina. Si tagliano 4 in verticale e 4 in orizzontale così si avrà 16 pezzi quadrati.

I fianchi delle quadraste si mette delle mandorle pestate. si rullano. E si tagliano in 3 pezzi. Si filano nel vassoio di forno con le distanze. (si avrà 48 pezzi di dolce) Sopra si mette tuorlo d'uovo.

Il vassoio s'inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi . E si cucinano finché le samsa arrossiscono .

Dopo aver tolto dal forno si mette lo sciroppo subito. Si servono circa 4 ore dopo.

Nota: Il motivo d'usare insieme miscelata burro e margarina è per avere meglio soluzione durante preparazione l'impasto pianato.