



## Samsa

Samsa



1 uova  
1 albume d'uova  
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 cucchiaio succo di limone

- # Si mettono nella ciotola d'impastire ; yogurt, olio vegetale, uova, albumi d'uova, 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 dalal congelatore. Con il rullo si apre mezzo cm. di larghezza con pizzicare la farina. Si taglano 4 in verticale e 4 in orrizzontale così si avra 16 pezzi quadrati.
- # I fianchi delle quadraste si mette delle mandorle pestate. si rullano. E si taglano in 3 pezzi. Si filanop nel vassoio di forno con le distanze. ( si avra 48 pezzi di dolce) Sopra si mette tuorlo d'uovo.
- # Il vassoio s'inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi . E si cucinano finche le samsa arrossiscono .
- # Dopo aver tolto dal forno si mette lo sciroppo subito. Si servirsi circa 4 ore dopo.

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