



## Десерт "Самсадес"

Samsades



1 стакан теплой воды  
Щепотка соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для начинки:  
1,5 стакана не соленого творога  
1 кофейная чашечка сахара  
0,5 ч.л. корицы  
Для сиропа:  
2 стакана сахара  
2 стакана воды  
Половина лимона  
Жарить:  
Растит. масло

- # Закипятить воду с сахаром, убавить огонь, варить 5-6 минут. Затем добавить сок лимона, варить еще 4-5 минут, снять с огня.
- # В чашку налить воды, соль и добавляя муку, замесить упругое тесто. Накрыть и оставить на 30 минут.
- # Творог смешать с сахаром и корицей.
- # Тесто разделить на 4 равных куска. Каждый кусок посыпать мукой и раскатать как можно тоньше.
- # Порезать лепешки на полоски шириной в 3 пальца. Длинные полоски разрезать на 2.
- # На край полоски положить начинку и свернуть треугольником. Продолжать сворачивать до конца в форме амулета.
- # В сковороду налить достаточное количество масла, слегка нагреть на среднем огне. Обжарить амулеты с двух сторон.
- # Каждый раз перед тем как обжарить новую партию, масло необходимо немного остудить.
- # Амулетики положить в форму, залить холодным сиропом.

Рецепт десерта принадлежит г. Сеферихисар.