



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

SAMSADES



1 su bardağı ılık su
Yarım çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
1,5 su bardağı tuzsuz lor
1 kahve fincanı toz şeker
1 çay kaşığı tarçın
Şerbet için:
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
Yarım adet limon
Kızartmak için:
Sıvıyağ

- # Önce şerbet malzemesi olan şeker ve su bir tencereye konur, Orta ateşe yerleştirilir. Kaynamaya başlayınca Ocak kısılır. Kıvam alınca limon suyu katılır. 4-5 dakika daha kaynatılır. Ateşten alınır.
- # Yoğurma kabına su ve tuz konur, karıştırılır. Serte yakın kıvamda bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur yarım saat dinlendirilir.
- # İçi hazırlamak için; tuzsuz lor, şeker ve tarçın karıştırılır.
- # Dinlenen hamur 4 eşit parçaya ayrılır. Her parça unlu zeminde oklavayla olabildiğince ince açılır.
- # 3 parmak eninde şeritler kesilir. Uzun şeritler ortadan ikiye kesilir.
- # Kenarına yeteri kadar lorlu iç konur. Önce üçgen şeklinde katlanır, sonra üçgeni tamamlayarak muska şeklinde sarılır.
- # Tavaya bol sıvıyağ konur, orta ateşe yerleştirilir, fazla ısınmadan samsadesler atılır, iki yüzü altın rengi kızartılır.
- # Tava boşaldıktan sonra ateşten alınır, biraz soğuduktan sonra tekrar ateşe konur, diğerleri kızartılır.
- # Samsadesler orta boy bir tepsiye konur. Üzerlerine soğuk şerbet gezdirilir.
- # Kısa süre sonra servise sunulabilir.

Not: Samsades İzmir Seferihisar'a özgü bir tatlıdır.