SAMSADES

1 su bardağı ılık su
Yarım çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi İçin:
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.