



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

KOLAY SAMSA



8 Adet hazır milföy hamuru
1 Su bardađı çekilmiř badem
1 Adet yumurta
2 orba kaşığı toz şeker
řerbeti için;
1,5 Su bardađı toz řeker
1,5 Su bardađı su
1 orba kaşığı limon suyu

- # Milföy hamuru biraz un yardımıyla 2 mm. kalınlığında, oklava ile açılır.
- # Yumurtanın akı, 2 çorba kaşığı toz şeker ve badem iyice karıştırılarak tatlının içi hazırlanır.
- # Açılan milföy hamuruna bu hazırlanan iten konur, rulo şeklinde katlanır.
- # Bütün milföy hamurları bu şekilde hazırlandıktan sonra üzeri kapalı olarak 45 dakika bekletilir.
- # Dinlenen samsa ruloları 2 parmak kalınlığında kesilir, tepsiye aralıklı dizilir.
- # zerine ayrılan yumurta sarısı sürülür.
- # 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.
- # şeker ve su kaynatılır, biraz kıvam alınca limon suyu konur, 2 dakika daha kaynatılır, ocaktan alınır.
- # Fırından çıkan sıcak tatlıya sıcak şerbet gezdirilir.
- # 2 saat sonra servis yapılır.

Not: Samsa tatlısı ceviz içinden de hazırlanabilir.