SAMSA

1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1,5 kahve fincanı sıvıyağ
1 kahve fincanı yoğurt
Yarım çay kaşığı tuz
1 su bardağı ılık su
Alabildiği kadar un
Arası İçin;
yarım paket tereyağı (125 gr.)
yarım paket margarin (125 gr.)
İçi İçin;
1,5 su bardağı badem
Üzeri İçin;
1 adet yumurta sarısı
Şerbeti İçin;
2,5 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Yoğurma kabına yoğurt, sıvı yağ, yumurta, yumurta beyazı, su ve tuz konur. Parmak uçlarıyla iyice karıştırılır. Üzerine ele yapışmayan yumuşak kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur.
Hamur 15 – 20 dakika dinlendirildikten sonra, 8 eşit parçaya bölünür, her parça unlu zeminde olabildiğince ince açılır.
Yufkaların aralarına eritilmiş, ılımış tereyağı - margarin karışımı sürerek üst üste yerleştirilir. Bokça gibi dört tarafından katlanır, buzluğa konur 1 saat bekletilir.
Bu arada şerbet hazırlanır; su ve şeker kaynatılır, kıvam almaya başlayınca limon suyu katılır, 4 -5 dakika daha kaynatılır. Soğumaya bırakılır.
Buzluktan yufkalar çıkarılır. Hafif un serperek merdane yardımıyla yarım santim kalınlığında inceltilir. Dört enine, dört boyuna kesilerek 16 kare parça elde edilir.
Karelerin kenarına kıyılmış badem konur, rulo yapılır, 3 parçaya kesilir. Yağlanmış fırın tepsisine az aralıklı dizilir. (48 adet tatlı çıkarılır) Üzerlerine yumurta sarısı sürülür.
Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, samsalar kızarana kadar pişirilir.
Fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbet gezdirilir. Yaklaşık 4 saat sonra servise sunulabilir.

Not: Samsa tatlısında tereyağı – margarin karışımının kullanılmasının amacı; katmerli hamur yapımında daha iyi sonuç alabilmek içindir.