



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevezi Lezzetler Mutluluklar Diler

## SAMSA



1 adet yumurta  
1 adet yumurta beyazı  
1,5 kahve fincanı sıvıyağ  
1 kahve fincanı yođurt  
Yarım ay kaşığı tuz  
1 su bardağı ılık su  
Alabildiđi kadar un  
Arası için;  
yarım paket tereyağı (125 gr.)  
yarım paket margarin (125 gr.)  
içi için;  
1,5 su bardađı badem  
zeri için;  
1 adet yumurta sarısı  
erbeti için;  
2,5 su bardađı Őeker  
2,5 su bardađı su  
1 orba kaşığı limon suyu

- # Yođurma kabına yoğurt, sıvı yağ, yumurta, yumurta beyazı, su ve tuz konur. Parmak uçlarıyla iyice kartırılır. zerine ele yapmayan yumuŐak kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamur 15 - 20 dakika dinlendirildikten sonra, 8 eŐit parçaya bölünür, her parça unlu zeminde olabildiğince ince açılır.
- # Yufkaların aralarına eritilmiŐ, ılımiŐ tereyağı - margarin karm sürerek üst üste yerleŐtirilir. Boka gibi dört tarafından katlanır, buzluga konur 1 saat bekletilir.
- # Bu arada Őerbet hazırlanır; su ve Őeker kaynatılır, kıvam almaya baŐlayınca limon suyu katılır, 4 -5 dakika daha kaynatılır. Sođumaya 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 kıyılmıŐ badem konur, rulo yapılır, 3 parçaya kesilir. YađlanmıŐ fırın tepsisine az aralıklı dizilir. (48 adet tatlı çıkarılır) zerlerine yumurta sarısı sürülür.
- # Tepsi önceden ısıtılmıŐ 190 derece fırına verilir, samsalar kızarana kadar piŐirilir.
- # Fırından çıkar çıkmaz soğuk Őerbet gezdirilir. YaklaŐık 4 saat sonra servise sunulabilir.

**Not:** Samsa tatlısında tereyağı - margarin karmnn kullanılmasının amacı; katmerli hamur yapımında daha iyi sonuç alabilmek içindir.