

Kolay Samsa Tatlısı

Malzemeler

5 adet milfoylu (Dikdörtgen olacak)

İç harcı için;

1 su b. irice çekilmiş ceviz

2 yemek k. esmer şeker

Yarım yemek k. toz tarçın

Üzeri için;

1 adet yumurtanın sarısı

Serbeti için;

3 su b. su

2,5 su b. toz şeker

Yarım limonun suyu

Yapılışı

Serbeti için su ve toz şekeri kaynatıp limon suyunu ekleyin ve birkaç dakika daha kaynattıktan sonra ilinmesi için kenara alın.

Hafif unlanmış tezgahta oda sıcaklığındaki milfoylu yapraklarınızın ilkini inceltin ve uzun kenarına iç harcınızdan boylamasına doldurun.

Rulo yapın.

2 parmak genişliğinde hamurunuzu kesip yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine dizin. (Bir adet milfoylu yaprağınızdan 5 dilim elde etmiş olacaksınız).

Üzerlerine yumurta sarısı sürün.

Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında üzerleri kızarıncaya kadar pisirin.

Sıcakken soğuk serbeti döküp çekmesini bekleyin.

Toz fıstıkla süsleyip servis yapın.