

Samsa Oturtma

Malzemeler

1/2 kg un
2 kg seker
3 tane yumurta
2 kg ceviz
1 kg badem
2-3 adet karanfil
cok az miktarda tuz
1/2 lt zeytinyagi
2 yarim yumurta olcusunde zeytinyagi
1/2 lt su, 1 su bardagi su

Yapilisi

Bademleri sicak su da kabuklari cikarilana kadar bekletin . Kabuklar temizlendikten sonra, bir tavada, orta ateste 15-20 dakika sureyle kavrulur ve havanda dovulur. Ceviz ise ocakta kabugundan ayrilana kadar, kavrulduktan sonra havanda dovulur. Yumurta, tuz ve 2 yarim yumurta kabugu zeytinyagi cirpilarak, un ve 1 su bardagi su ile ozlu bir sekilde yogrulur. Yumusak bir hamur elde edilir. 1 saat dinlenmeye birakilan bu hamur, yumurta buyuklugunde parcalara bolunur. Tezgahin uzerinde oklava yardimiyla yuvarlak olarak, baklava yufkasi inceliginde acilir. Her yufkaya dovulmus ceviz, badem ve karanfilden 1'er cay bardagi olcusunde koyulur. Yufka daha sonra oklavaya sarilarak, rulo seklinde sarilir. Daha sonra 3-4 cm genisliginde kesilerek, uzunlamasına tepsiye dizilir. 1/2 lt zeytinyagi kizdirilerek, tepsideki soguk malzemeye dokulur ve firina verilir. Malzemeler, tepsi salladiginda kayabilir olcuye geldiginde -hafif pembelesince firindan alinarak, sogumaya birakilir. Seker, 1/2 lt su ile koyulasana kadar kaynatilir. Kaynar halde, tepside sogumus halde duran malzemenin uzerine dokulur. 1 saat sonra, suyunu cektiginde servis edilir. afiyet olsun..