

Samsa Tatlısı

Malzemeler

2 su bardağı un

150 g margarin

2 yumurta

1 su bardağı su

5 yemek kaşığı çekilmiş ceviz

3 damla limon suyu

Tuz

Surup Malzemesi:

3 su bardağı su

4 su bardağı tozşeker

1/4 limonun suyu

Yapılısı

Bir kabin içinde un, yumurta, su, limon ve tuzu iyice karıştırarak hamur haline getirin.

Üzerine nemli bir bez örterek 1/2 saat dinlendirin. Merdaneyle hamuru kare şeklinde acın, oda sıcaklığındaki margarin içine yayın (margarinin içinde ne kadar az süt olursa, hamurun kıvamı o kadar iyi olacaktır). Hamuru dört katlayıp merdaneyle 1 cm kalınlığında acın. Dört katlayıp üzerini nemli bezle kapatarak 10 dakika dinlendirin.

Bu işlemi toplam üç kez tekrarlayın. Hamuru unun yardımıyla 0,5 cm kalınlığında merdaneyle acın. Kenarına düz bir hat halinde ceviz dokun, yanına da düz bir hat halinde yumurta ağı surun, iki kez rulo yaptıktan sonra hamuru kesin. Hamur bitene kadar işlemi tekrarlayın.

Elde ettiğiniz ruloları lokmalar halinde dilimleyin. Orta sıcaklıktaki fırında 20 dakika kadar pişirin. Surup malzemelerini güzelce karıştırıp kaynatın. Surup ilindiğinde sıcak hamurun üzerine dokup, soğuk servis yapın.

ellerimize sağlık :)