

Samsades Tatlısı

Toplam 63 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 28 dk

10 kişilik

Orta

~284 kcal

Açılış 2/10

İzmir usulü samsades, lorlu içle doldurulan hamurun kızartılmasıyla Ege'nin sevilen bayram tatlılarında birine dönüşür.

Malzemeler

Hamur için

- 450 gr Un
- 220 ml Su

İç için

- 250 gr Lor peyniri

Şerbet için

- 2 su bardağı Toz şeker
- 1.5 su bardağı Su

Kızartma için

- 2 su bardağı Ayçiçek yağı

Servis için

- 0.5 çay kaşığı Tarçın

Yapılış

- Un ve 220 ml suyla hamur yoğurup 20 dakika dinlendirin.
- Toz şeker ve 1.5 su bardağı suyu 8 dakika kaynatıp şerbet hazırlayın.
- Lor harcını hazırlayın hamuru ince açın.
- Hamuru yarım boyutunda kapatın kenarlar açılıp kızartılmasın.
- Samsadesleri 170°C yağda 6 dakika kızartın.
- Tatlıları şerbete 1 dakika alıp çıkarın.

PÜF NOKTASI

Lorun kuru olmasını kızartmasında harcın sarılaşmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tarçın serperek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt