

# Samsades Tatlısı

Toplam 55 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 20 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

## Yapılışı

- Un ve suyla hamur yoğurup 20 dakika dinlendirin.
- Hamuru açıp orla doldurun ve yarım boy biçiminde kapatın.
- Samsadesleri 6 dakika kızartın.
- Tatlıları süre şerbete alıp tarçınla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Lorun kuru olması kızartma sırasında yağın taşmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tarçın serperek servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt