



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

SEMBUSEK



2 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
250 gr kuzu kıyması
2 adet kuru soğan
2 adet domates
15-20 dal maydanoz
4 çorba kaşığı ayçiçekyağı
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

- # Önce hamur hazırlanır; yoğurma kabına ılık su ve tuz konur, karıştırılır. Üzerine sert kıvama yakın hamur elde edene kadar azar azar un eklenerek yoğrulur.
- # Elde edilen hamurun kapağı kapatılır, yarım saat kadar dinlendirilir.
- # Bu arada sembuseğin içi hazırlanır; Soğan ve maydanoz çok ince kıyılır, domates rendelenir, bir kaba konur kıyma, ayçiçekyağı, tuz, karabiber eklenir ve karıştırılır.
- # Dinlenen hamur 12 eşit parçaya bölünür. Her parça unlu zeminde merdaneyle tatlı tabağından biraz ufak açılır.
- # Hamurun yarısına kıymalı iç konur ve diğer yarısı üzerine kapatılır. Kenarı tabakla kesilir.
- # Sembusekler yağlanmış fırın tepsisine dizilir. 1 çorba kaşığı un, 3 çorba kaşığı suyla karıştırılır ve böreklerin üzerine sürülür. (Parlak olması için)
- # Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir, pembeleşene kadar pişirilir.
- # Ilık olarak servise sunulur.

Not: Sembusek Mardin bölgesinin lahmacun tadında lezzetli bir böreğidir.