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.