

Adıyaman Cevizli Semsek

Toplam 69 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 24 dk 6 kişilik Zor ~410 kcal

Adıyaman cevizli semsek, ince hamuru cevizli k1yma ile kapatıp sacda pişirerek bol baharatlı yarım biçimli bir hamur işi sunar.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Su
- 350 gr Dana k1yma
- 0.8 su bardağı Ceviz
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Un, su ve tuzla yumuşak hamur yoğurup 25 dakika dinlendirin.
2. K1yma ve soğan 8 dakika kavurup salçayı ekleyin.
3. Cevizi harca katıp içi 111t1n.
4. Hamuru bezelere ayırıp ince açıp ve içle kapatın.
5. Semsekleri sacda iki yüzü k1zarana kadar 8-10 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

İçi soğuk kullanmak hamurun yırtılmamasına yardımcı olur.

SERVİS ÖNERİSİ

Ayran ve maydanozlu soğanla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş