

Mardin Sembusek

Toplam 53 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 18 dk

8 kişilik

Orta

~284 kcal

Açılış 5/10

Mardin sembusek, ince hamurun k1yma ile harçla yapılmış ve kapattığı yağlı şeritler ile pişirilerek Güneydoğu mutfağının en sevilen etli hamur işlerinden birine dönüşen özel bir yemektir.

Malzemeler

Hamur için

- 4 su bardağı Un
- 1.3 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

İç için

- 300 gr K1yma
- 1 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Biber salçası

Yapılışı

- Hamuru yoğurup 20 dakika dinlendirin.
- K1yma soğan ve salçayı 5 dakika çevirip iç harcını hazırlayın.
- Hamuru açtığınız harç koyun, yapılmış kapattığınız sembusekleri 220°C fırında 18 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

İç harcını önceden k1süre kavurmak hamurun içinde sulanmasını azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yapılanı ayranla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten