

Lorlu Biberli Sembusek

Toplam 36 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Orta

~268 kcal

Mardin usulü lorlu biberli sembusek, ince hamuru lor ve biberli harçla buluşturarak kıtır kıtır ve baharatlı ve paylaşılmaya uygun bir hamur işi kurar.

Malzemeler

- 2 su bardağı un
- 160 gr Lor peyniri
- 1 adet Kıpıya biber
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Un ve suyla ele yapışmayan bir hamur yoğurun.
2. Lor ve doğranmış kıpıya biberi iç için karıştırın.
3. Hamuru bezeler halinde açıp içi paylaşın.
4. Sembusekleri kapatıp kenarlarını iyice bastırın.
5. Böreği 190°C fırında 18-20 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

İç harcın kuru tutmak sembuseğin kenarlarını iyi kapanmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanından limon dilimi ve maydanoz koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt