

# Mardin Kapalı Sembusek

Toplam 55 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

6 kişilik

Orta

~420 kcal

Mardin sembuseği, mayalı hamuru kıyma soğan harçla yarım ay kapatıp yüksek ısıda sürede kızartan ince bir fırıncıdır.

## Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Ilık su
- 1 tatlı kaşığı Maya
- 400 gr Dana kıyma
- 2 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Biber salçası

## Yapılışı

1. Un, su ve mayayla hamur yoğurup 30 dakika mayalandırın.
2. Kıyma soğan, yoğurt, salça ve baharatları karıştırın.
3. Hamuru bezelere ayırıp ce yuvarlak açın.
4. Harcı yarım ayı hamuru kapatıp kenarları bastırın.
5. Üzerine yumurta sürüp 230°C fırında 9 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Harcı ince yaymak hamur kızaran kadar içinin de pişmesini sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Ayran, sumak soğan ve limonla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta