

# Gaziantep Nohutlu Firikli Semsek

Toplam 40 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Orta

~244 kcal

Açılış 16/10

Gaziantep nohutlu firikli semsek, ince hamuru firik ve nohutla doldurarak çıtır ve isli aromalı bir Antep böreği çikarır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 0.8 su bardağı Firik
- 0.8 su bardağı Haşlanmış nohut
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

- Hamuru yoğurup 10 dakika dinlendirin.
- Firik ve nohudu iç harç olarak hazırlayın.
- Semsekleri kapatıp 180°C fırında 18 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

İçeride fazla doldurmak semseklerin kızarmasını engeller.

### SERVIS ÖNERİSİ

Semsekleri sıcak sunun, yanına mayran ve sumaklı soğan koyun.

## Alerjenler

Gluten