

Sembusek

Toplam 55 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~274 kcal

Açılış 5/10

Sembusek, ince hamurun kıyma ile harçla kapatılmasıyla yapılan Mardin mutfağında günlük sofradan özel güne kadar uzanan güçlü bir hamur işidir.

Malzemeler

Hamur için

- 450 gr Un
- 220 ml Su

İç için

- 250 gr Kıyma
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 1 çay kaşığı Tuz
- 2 yemek kaşığı Ayçiçek yağı

Servis için

- 4 bardak Ayran

Yapılışı

- Un ve suyla sertçe bir hamur yoğurun, üzerini örtüp 30 dakika dinlendirin.
- Kıymayı ince doğranmış soğan, pul biber, tuz ve ayçiçek yağı ile karıştırın.
- Hamuru bezelere ayırıp ince açın, harç yarısını yayıp yarımını kapatın.
- Kenarları bastırarak köşeleri düzleştirin ve tepsiye aralıklı olarak dizin.
- Önceden 200°C ısıtılmış fırında 18-22 dakika pişirin.
- Sembusekleri 5 dakika dinlendirip ayranla servis edin.

PÜF NOKTASI

İç harcı önceden soğutmak hamurun altını ısıtılmadan kapatmayı kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında ayranla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt