

Sembusek Tostu

Toplam 30 dk

Hazırlanma 18 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~284 kcal

Açılış 5/10

Mardin sembusek tost, ince hamuru k1ymalı ile kapatıp sacda kızartarak gevrek kenarlı baharatlı ve sokak işi bir atıştırmalıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 250 gr Dana k1yma
- 1 adet Soğan
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 0.8 su bardağı Su

Yapılış

1. Un ve suyla hamur yoğurup üzerini kapatarak 20 dakika dinlendirin.
2. K1ymalı soğan ve kimyonla tavada 6-7 dakika çevirin.
3. Hamuru küçük bezeler halinde açıp içi yerleştirerek kapatın.
4. Sembusek tostları sacda ya da tavada toplam 8-10 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

İç harc kuru tutmak hamurun kızartılmasını kolaylaştırır.

SERVİS ÖNERİSİ

Taze dilimlenmiş ekmek ve yanında nevsim yeşillikleriyle derin tabakta verin.

Alerjenler

Gluten