

# Semsek

Toplam 55 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~312 kcal

Açılış 15/10

Semsek, ince hamurun arasına yerleştirilen baharatlı kıymayla tavada ya da sacda pişen Güneydoğu işi kapalı bir börektir.

## Malzemeler

### Hamur için

- 500 gr Un
- 260 ml Su

### İç için

- 300 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Tuz

### Servis için

- 0.3 demet Maydanoz

## Yapılışı

1. Hamuru yoğurup 20 dakika dinlendirin.
2. Kıyma soğan ve tuzla iç harcını hazırlayın.
3. Hamuru kapatıp semsekleri tavada 10 dakika pişirin ve maydanozla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru çok kalın kapatmayla birlikte kısa sürede pişmesi gerekir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına maydanoz yaprakları koyarak sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten