



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAPALI LAHMACUN (SEMBUSEK) (MARDİN)

Un ve tuzlu suyla yoğrulmuş hamurun merdane yardımıyla açılıp kıyma, soğan ve baharatla içi doldurularak katlanmış biçimde fırına verildiği yemek türüdür.

İçinin hazırlanması:

1 kg. köftelik kıyma

500 gr. kuru soğan

1 demet maydanoz

tuz

karabiber

2 çorba kaşığı biber salçası.

Dışının hazırlanması:

2 kg. un

1 adet kabartma tozu

1 çorba kaşığı tuz.

İçinin hazırlanması yukarıda hazırlanmış malzemeler kıymayla karıştırılır.

Hamurun hazırlanması 2 kg. un, kabartma tozu ve 1 çorba kaşığı tuz karıştırılarak, hamur haline getirilir. Üzerine nemli bez örtülüp dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen karışımdan cevizden biraz büyükçe parçalar ayrılır. Merdane yardımıyla yuvarlak yufka şeklinde açılır. İçine önceden hazırlanan iç konup, ikiye katlanır. Üzerine yumurta sarısı sürülüp fırına verilir. Sıcak olarak servis yapılır. Çoban salatası ve Ayran ile birlikte yenir.

[ML® Kahriyat için tıklayın](#)