# MARDİN ŞEMBUSEK

Hamuru için:
1 kilo un
Yeterınce su
Bir ceviz buyuklugunde maya
1 tatlı kaşığı tuz
İç harcı için:
500 gr. kıyma
5 adet orta boy soğan
1 demet kıyılmış maydanoz
Biraz tuz
Biraz pulbiber
Pişirmek için:
1 paket margarin

Unumuzu geniş bi kaba koyup ortasına doktugumuz ılık su içinde mayamızı erıtıp iyice yoguruyoruz. kıvamını alınca hamurumuz dınlenırken iç harcımızı hazırlıyoruz. soğanları ince ince kıyıp yağda pembeleşinceye kadar kızartıyoruz. ayrı bi tencerede de kıymayı haşlıyoruz yağda. daha sonra soğanları ve kıymayı bir tencerede bir iki cevırdıkten sonra tuz, pulbiber ve maydanozu da ekleyıp iç harcımızı sogumaya bırakıyoruz. hamurumuz dınlenınce kucuk bezelere ayırıp bir merdane yada oklava yardımıyla yuvarlak bi şekilde ıncecık acıp içini harçla doldurup kapatıyoruz ve rulet yardımıyla kesıyoruz. butun hamura bu işlemi yaptıktan sonra geniş tavaya margarin sürüp tek tek pişiriyoruz.

© lezzetler.com tarif no:89062 • adı:Mardin Şembusek • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:29