



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ CEVİZLİ SEMBUSEK (MARDİN)

3 su bardağı un
Yarım paket yaşmaya
1 tatlı kaşığı tozşeker
50 gr margarin
1 tatlı kaşığı tuz
2 adet yumurta
1 fincan su
250 gr lor peyniri
1 çay bardağı ceviz
1 çay bardağı yeşil zeytin
1 tutam maydanoz
1 dal taze soğan
İstenilen kadar kırmızı biber
1 adet yumurta sarısı

Karıştırma kabına 3 su bardağı unu alın. Unun ortasına eritilmiş margarini, yarım paket yaş mayayı ilave edin. 1 tatlı kaşığı toz şeker ve tuz ilave edin. Üzerine 1 adet yumurta ve diğer yumurtanın sadece akını ekleyin. Sarısını üzeri için ayırın. İlk önce mayayı eritin. Daha sonra kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. Hamuru bezelere ayırın.

Sembusek iç harcı için karıştırma kabına lor peynirini alın. Üzerine ceviz, yeşil zeytin, maydonoz, taze soğan ve kırmızı biber ilave edip tüm malzemeleri karıştırın.

Bezelerle ayırdığınız hamurları eliniz ile açın. Hamurun içine iç malzemeden koyup kapatın. Üzerine yumurta sarısı sürün.

Fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış olan 180 derecelik fırında pişirin.



Fotoğraf "Özlem Çelik" tarafından gönderildi. 27.04.2020