ŞEMBUREK (MARDİN)

https://mardintarifi.com

3 kg soğan
2, 5 kg un
2 demet maydanoz
500 gram az yağlı et
12-13 adet yumurta
1 paket arpa şehriye
Tuz, baharat çeşitleri nane, pul biber, karabiber

Öncelikle yaklaşık 2 kg unumuzu yaş maya kuru, maya fark etmeden ilave edip biraz da tuz koyup yoğuruyoruz. Daha sonra kalın bir bez örterek iç harcımızı hazırlayana kadar bekletiyoruz. İç harcı için, soğanlarımızı soyup küçük küçük doğruyoruz (Robottan da çekebilirsiniz. Yalnız doğradığınız lezzeti pek vermez). Daha sonra etlerimizi de minik parçalar halinde doğradıktan sonra yağda önce soğanı sonra da etimizi atıyoruz. Soğan suyunu bırakacağı için lezzeti daha bol oluyor. Bunları geniş demir bir kaba alıyoruz. Tencereye tekrar yağ ilave ederek yumurtalarımızı hafif yanmışcasına iyice kızartıyoruz harcımızın üstüne ilave ediyoruz. Diğer bir tencerede arpa şehriyelerimizi sıcak su ilave ederek kıvamı gelinceye kadar kaynatıyoruz ve harcımıza ilave ediyoruz. Maydanozları da soğanlarımız gibi ince ince kıyıp harcın üstüne döküyoruz. En son ki işlem olarak da tuz ve baharatları ekleyip iç harcımızı tamamlıyoruz. Hamur açarken, hamurumuz kıvama geldiyse küçükten biraz daha iri bezeler yapıp ayırıyoruz. Börek açma tahtasıyla geri kalmış unları tahtaya serpip beze olarak ayırdığımız hamuru alıyoruz. Merdaneyle ince hamuru elde edip sağ ve sol tarafına harçtan birer kaşık ekleyip kapatıyoruz tabak yardımıyla ortadan ikiye bölüyoruz. En son olarak ta Sacın üstünde güzelce kızartıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:120905 • adı:Şemburek (Mardin) • gönderen:hacer yener • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:15