SEMBUSEK (MARDİN)

https://www.kulturportali.gov.tr

Un
Tuz
Kıyma
Soğan
Maydanoz
Yeşil biber
Karabiber
Yumurta
Maya

a) Sac üzerinde pişirilen:
1 kg kıymaya yaklaşık olarak 750 gram soğan çok ufak doğranır ve pembeleşinceye kadar sıvı yağda pişirilir, daha sonra buna kıyma eklenerek pişirilmeye devam edilir. Pişince tuz, kara biber ve maydanoz katılır soğumaya terk edilir. Bu arada tuz katılmış un iyice yoğrulur ve lahmacun büyüklüğünde ince açılarak yarısına pişmiş kıymadan konur. Bu hamurun diğer yarısı yarım ay olacak şekilde katlanır, açık olan kısmı tabak yardımı ile yapıştırılır. (Açık kısmın üstünde tekerlek gibi döndürülen tabak yapışmasını sağlamaktadır). Hazırladığımız bu böreği saç veya teflon tavalarda pişirip servise sunabiliriz.

b) Fırında pişirilen:
Bunun içinde aynı şekilde hamur hazırlanır (maya eklenir), hamurun mayalanması beklenir, hamura az sıvı yağ karıştırılır. İç için ise; ince doğranan, soğan, yeşil biber, maydanoz, kara biber, tuz ve kıyma çiğ olarak karıştırılır. (İsteye bağlı olarak içe biber salçası, isot da katılabilir) Hamur lahmacun gibi açılır yarısına hazırlanan iç konarak boş kalan kısım yarım ay oluşturacak şekilde katlanır ve yine tabak yardımı ile açık kısımlar kapatılır. Bu arada yumurta kırılarak beyazı atılır ve sarısı çırpılır hazırlanan bu böreklere sürülerek fırında pişirilir.

Not: Mardin'de genelde iki çeşit sembusek yapılmaktadır. Bunlardan birisi evde yapılır, biriside fırınlarda pişirilir. Fırında pişirilen sembusek diğerinden çok daha hafiftir!

ML® Sembusek için tıklayın