



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEMSEK (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kg un
½ kg yağsız kıyma
2 kuru soğan
1 demet maydanoz
2 kaşık sirke veya limon suyu (hamuru için)
1 su bardağı sadeyağ
Tuz
Karabiber

Kıyma, bir tavada ince doğranmış soğanla kavrulur. Maydanoz ince ince doğranır, tuz ve kara biberle birbirine karıştırılır. Hamur, ağzıaçık'ta olduğu gibi yoğrulur, küçük mandalina büyüklüğünde bezelere ayrılır, tatlı tabağı büyüklüğünde açılır. Çok ince olmamak kaydıyla yarı tarafına harç konularak diğer tarafı üzerine kapatılır. Kenarı kesilerek yağda iki tarafı pembeleşinceye kadar kızartılır. Peynirli semsek de kıymalı gibi yapılır. Yalnızca harcına ufalanmış tuzsuz ya da tuzu alınmış peynir, çok ince doğranmış yeşil soğan ve maydanoz, tuz ve pul biber konulur. Bir de tatlı semsek vardır ki, harcına yalnızca ufalanmış tuzsuz peynir konularak yapılır. Bu halde ya şeker balına ve yahut pekmeze batırılarak yenilir.

Not: Farsça üçgen başörtü anlamına gelen senbûse sözcüğünden bozmadır. Bazı yerlerde, samsa, sembusek şeklinde de telaffuz edilir.

