



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEMSEK (ŞANLIURFA)

- 1 kg. un
- 1/2 kg. kıyma
- 1 demet maydanoz
- 3 su bardağı sıvı yağ (kızartma için)
- 2 soğan
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı tuz

Un bir tepsiye konur, tuz ve su eklendikten sonra kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğrulur. Yaş bez altında 5-10 dakika dinlendirilir.

Soğanlar incecik doğranır, kıyma ve tuz eklendikten sonra 15-20 dakika boyunca kavrulur.

Maydanozlar incecik doğranır.

Kavrulmuş kıymaya maydanoz, karabiber, tarçın eklenilip karıştırılarak bir tarafa ayrılır.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alındıktan sonra pazılar yapılır, daire şeklinde açılır. Hazırlanmış içten konup dairelerin bir tarafı diğerinin üzerine gelecek şekilde kapatılır. Kenarları ince ince Verevine katlanır.

Bir tavaya yağ konup kızdırılır, hazırlanmış semsekler, iki yüzü pembeleşinceye kadar bu yağda kızartılır. Servis tabağına alınır.

Sıcak servis yapılır.

