



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYRAM SEMİRSEĞİ (SEMİSEK) (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 kg. baklavalık yufka
4 orta boy soğan
Karabiber
Tuz
600 gr. kuşbaşı koyun eti
400 gr. tereyağı

YAPILIŞI

Et güzelce yıkandıktan sonra, 2 kaşık tereyağı eklenerek kısık ateşte suyu çekinceye kadar kavruluro Soğanlar ince doğranarak yağda sarartılır. Kavrulmuş etler havanda tel tel oluncaya kadar dövülür. Ete soğan, karabiber ve tuz ilave edilerek karıştırılır. Daha sonra bir yufka alınarak tezgah üstüne açılır. Eritilmiş yağ üzerine gezdirilir. Üst ve alt kenarları ortada ağız ağızagelecek şekilde katlanır. Üst parça ortadan diğerinin üstüne tekrar katlanarak dört veya beş kareye bölünür. Her karenin ortasına hazırlanan et harcından konarak üçgen şeklinde kapatılır. Yağlanmış tepsiye dizilip üstleri yağlanır. Orta sıcaklıktaki fırında pembeleşinceye kadar pişirilir.