



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAYRAT SEMSEĞİ (KİLİS)

Nesibe Berk

1,5 kg sinirsiz ve yağsız kıyma
1,5 kg kuru pirinç
1,5 kg kuru soğan
10 kg un, ceviz büyüklüğüne mayalı hamur
1 yemek kaşığı mahlep
1 kg zeytinyağı
1,5 yemek kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı tuz
3 litre su

Zeytinyağı ılıklaştırılır, kıyma eklenir ve hafifçe sarartılır.

Çok ince kıyılmış soğan eklenip kavrulur, tuz ve karabiber eklenip malzemeler çevrilir.

Kıyma ve soğan iyice kavrulduğunda aşenten alınır.

Islanmamış pirinç yağsız olarak, duru su ile pilav gibi pişirilir.

Ocaktan alınıp kıymalı iç eklenir ve karıştırılır.

Diğer yanda un, mayalı hamur, ısıtılarak inceltilmiş mahlep ile katı kıvamda hamur yapılır.

Bir tahta üzerinde un yardımıyla 50-60 cm çapında ve incecik açılır.

Bir tepsinin ters tarafına yayılır.

Birer yemek kaşığı harç 12 cm'lik aralıklarla yufkaya yerleştirilir.

Tüm yufka bu şekilde harçla doldurulduğunda üzerine bir kat daha yufka serilir.

Kenardaki fazla kısım bir bakır sahanın kenarı düz olan kapağı ile kesilir.

Kesim sırasında yufkalarının kenarları yapışan harçlı her bölüm kare olarak kesilir.

Tek tek alınarak bir yaygıda, tüm hamurlar yaygıya yerleştirilene dek dinlendirilir.

Bolca zeytinyağına, yaygıya diziliş sırası gözetilerek. 4-5 tanesi birlikte atılarak kızartılır.

Not: Mayalı hamur yerine 1 tatlı kaşığı yaş maya da kullanılabılır. Kimileri yufkayı ince açmaz. Bu da kabul edilen bir uygulamadır. Kesilen karelerin ortalama 12x12 cm'lik kareler oluşturması önemlidir. Kareleri kesmek için şimdilerde bakır sahan kapağı değil, rulet gibi pratik aletler kullanılmakta. Kilis'te hayrat yemeği olarak kabul edilir ve halk arasında, kokusunun gittiği yere kadar sevap yazıldığına inanılır, bu şekilde söylenir; o nedenle çok sayıda yapılır. Özellikle "ölü yemeği" olarak bilinir ve fakir ya da zengin olsun fark etmez, ölüsü olan her ev mutlaka yapar. Genellikle günlük öğünler için yapılmadığından en az 50 kg un kullanılacak şekilde hazırlanmaktadır. Yemeğin adı (senbusek) Arapça üçgen sözcüğünden gelir. Halep'te geçmişte üçgen şeklinde yapılırken bugün bu şehirde ve hatta Ürdün'de yarım ay şeklinde yapılıyor. Ama bu yemek çok sayıda tane ile hazırlanması gereken bir yemek olduğundan daha hızlı yapabilmek için kare kesilmekte. Bu durumda bir form değişikliğinden söz edilebilir.



© lezzetler.com tarif no:176799 • adı:Hayrat Semseği (Kilis) • gönderen:Gül • indirme tarihi:16.05.2025 - 11:56