KIRK SEMSEĞİ (KİLİS)

Un elenir ortası açılır. Yeterince su ve tuz ile sertçe bir hamur yapılır. Bir saat üzeri örtülerek dinlendirilir. (hamurun yumuşak olması için 1 tatlı kaşığı mayada eklenebilir)
Pirinç ayıklanarak, sıcak suda 40 dakika bekletilir. Teflon tencereye 6 su bardağı su ve tuz konur kaynayınca yıkanmış süzülmüş pirinç eklenir. Suyunu çekince ateşten alınır, dinlendirilir.
Kıyma 3 çorba kaşığı sıvı yağla bıraktığı suyu çekene kadar kavrulur. Soğanlar ince ince kıyılır.
Kıymaya eklenir. Soğanlar sararınca ateşten alınır. Karabiber eklenir. Pilavın içerisine karıştırılır. Soğumaya bırakılır. Hamur portakal büyüklüğünde bezelere ayrılır. Oklava ile 2 mm incelikte yufka açılır. Açılan hamur bir tepsinin üzerine alınır.
Küme küme sıra ile iç konur. (Her kümenin arası 3 parmak ve için miktarı bir yemek kaşığı olmalıdır. İkinci yufka birincinin üzerine örtülür.
İnce kenarlı bir pasta tabağı ile önce yuvarlak şekilde kenarı düzeltilir. Daha sonra araları boyuna ve enine 4 - 5 parmak genişliğinde bölünerek kare şekline getirilir.
Tepsilere beyaz örtü açılır. Üzerine hazırlanan börekler dizilir. Üzeri örtülerek hepsi bitinceye kadar bezler arasında bekletilir. Yağ büyük bir tavaya konur, börekler bol yağda, yüksek ateşte altı üstü pembeleşinceye kadar kızartılır. Kâğıt yayılmış bir tencereye alınır. Kapağı kapatılarak yumuşaması sağlanır. Sıcakken servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:139416 • adı:Kırk Semseği (Kilis) • gönderen:gazo • indirme tarihi:01.05.2024 - 04:06