



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRK SEMSEK (KİLİS)

1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı pekmez
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İç için:
1 çay bardağı pirinç
Yarım kg yağsız kıyma
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
Kızartmak için: Zeytinyağı

Pirinç yıkanır, üzerine 1,5 su bardağı su konur ve çok kısık ateşte tamamen suyu çekene kadar haşlanır. Tavaya yağ konur, ince kıyılmış soğan ve kıyma konur orta ateşte kıyma suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Sonra tuz ve karabiber eklenir, ateşten alınır, haşlanmış pirinçle birleştirilir. Hamur malzemesiyle kulak memesi kıvamında bir hamur yapılır. 20 dakika kadar dinlendirilir. Sonra hamur iki parçaya ayrılır. Her parça oklavayla olabildiğince büyük ve ince açılır. İlk açılan yufkanın üzerine ceviz büyüklüğünde küme küme iç konur. İkinci açılan hamur üzerine kapatılır. İçler ortada kalacak şekilde kenarlarından kesilir. Sıcak yağda açık pembe renkte kızartılır.

