



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

M'SEMEN (FAS)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamur İçin:

2 su bardağı un

1 su bardağı irmik (ince)

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı şeker

1 su bardağı ılık su (kontrollü ekleyin)

Hamuru Yağlamak İçin:

1/4 su bardağı eritilmiş tereyağı

1/4 su bardağı sıvı yağ

Pişirmek İçin:

2 yemek kaşığı tereyağı veya sıvı yağ

Geniş bir kaba un, irmik, tuz ve şekerini ekleyin.

Kontrollü olarak ılık su ekleyerek yumuşak, hafif ele yapışan bir hamur yoğurun.

Hamurun üzerini örtüp 30 dakika dinlendirin.

Hamuru 6 eşit parçaya bölün ve her birini tezgahta yuvarlayarak beze haline getirin.

Hafif yağlanmış tezgaha alın ve bezeleri incecik açın.

Açtığınız hamurun üzerine eritilmiş tereyağı ve sıvı yağ karışımını sürün.

Hamuru zarf şeklinde katlayın ve her kat arasına hafif yağ sürerek kare şekli verin.

Bütün bezeler için aynı işlemi uygulayın ve 15 dakika daha dinlendirin.

Tavayı orta ateşte ısıtın ve içine biraz tereyağı veya sıvı yağ ekleyin.

Katlanmış kare hamurları hafifçe açarak ısınmış tavaya yerleştirin.

Her iki tarafını da altın rengi olana kadar pişirin.

Pişirme sırasında spatula ile hafifçe bastırarak tüm katmanların eşit şekilde pişmesini sağlayın.

M'semen'i sıcak servis edin.

Tatlı olarak yemek isterseniz bal, reçel veya tereyağı ile servis edebilirsiniz.

Tuzlu olarak tüketmek isterseniz, zeytin, peynir veya baharatlı soslarla deneyebilirsiniz.

