PENDİRLİ SEMSEK (ŞANLIURFA)

Hamur:
1 kg un
1 çorba kaşığı sadeyağ
1 çay kaşığı tuz
İç:
300 gr yeşil soğan
1 demet maydanoz
1 kg Urfa peyniri
2 çorba kaşığı isot
Tuz
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Yeşil soğan ve maydanoz kıyılır, peynir ufalanır, isotla karıştırılır. Gerekiyorsa tuz ilave edilir.
1 su bardağı un ayrılarak geri kalan un, sadeyağ, tuz ve su ile katı bir hamur yoğrulur. 10 dakika dinlendirilir. Hamurdan cevizden daha iri bir yumak alınır. Ekmek tahtası üzerinde, oklava ile 13-15 santim çapında, daire şeklinde açılır. Açarken, ayrılan undan tahta üzerine serpiştirilerek yapışması önlenir. Açılan hamurun bir yarısına, önceden hazırlanan içten 2 çorba kaşığı kadar konulur. Boş olan yarı üzerine katlanır. Kenarları elin şehadet parmağı ve başparmağı uçları ile bastırılıp sıkılarak hem kapatılır, hem de şekil verilir. Hazırlanan semsekler yağda iki yüzü kızartılarak çıkarılıp servis yapılır.

Not: Bu malzemeden yaklaşık 40 adet peynirli semsek yapılır.

Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 10.05.2023

© lezzetler.com tarif no:139688 • adı:Pendirli Semsek (Şanlıurfa) • gönderen:buzgibi • indirme tarihi:23.04.2024 - 17:41