



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAMBUREK (BATMAN)

İçi için:

250 gr kuzu eti

250 gr soğan

Yarım bağ maydanoz

Pul biber

Karabiber

Tuz

Hamuru için:

1 kg un

2.5 su bardağı su (una göre değişim gösterebilir, kontrollü şekilde ilave ediniz)

Tuz

Yoğurma kabına un, ılık su ve tuz eklenerek hamur elde edilir ve dinlenmesi için üzeri örtülerek bekletilir.

İçi için; soğanlar ince ince (sıçan dişi) doğranır, minik minik doğranır (sıçan dişi ve kuşbaşı arası),

Tavaya sıvıyağ eklenir ve etler ilave edilip kavrulur,

Daha sonra soğanlar eklenerek pembeleşinceye dek kavrulur. (Bu işlem etin pişmesine göre önce soğanlar daha sonra etlerde olabilir)

İnce ince doğranan maydanozlar ilave edilir, tuz ve baharatlar eklenerek hazır hale getirilir.

Hamurlar yumurta büyüklüğünde bezelere ayrılır ve daire şeklinde açılır, içerisine hazırlanan iç malzemesi eklenerek önce yarım ay sonra da yarım ay ikiye bölünerek üçgen şekli verilir.

Izgara sacında veya bol sıvıyağda pişirilir.

