



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

SEMİRSEK (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

1 kg un
Yarım kg koyun eti
1 bağ maydanoz
2 adet soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
Karabiber
Tuz

Öncelikle hamuru yoğrularak dinlenmeye bırakılır. Et doğranarak haşlanır. Haşlandıktan sonra tokmak yardımı ile iyice dövülür. Soğanlar ince ince doğranır ve yağda eri..lir. Dövülen ete kavrulmuş soğan, yeteri kadar tuz, karabiber eklenir ve hepsi karış..rılır. Üzerine ince doğranmışmaydanozlar eklenir. Semirseğin yufkası, normal ekmek hamurunun baklavalık yufka şeklinde açılmasından elde edilir. Hamur uygun büyüklükte parçalara ayrılır. (Yu..a açıldığında yaklaşık 10 cm bir genişlik elde edilmesi gerekmektedir.) Her bir semirseğin yufkası için hamur tereyağı ile yoğrulur ve hamur dinlendirilir. Dinlenen hamur açılarak ortasına hazırlanan içten koyulur ve üçgen veya yarım ay şeklinde katlanır ve üzeri yağlanarak tepsiye dizilir ve fırında pişirilir.

