



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEMİRSEK (HATAY)

Parça haldeki kurban eti
soğan
baharatlar
küncü
hamur

- 1.Parça et, kuşbaşı şeklinde doğranır ve soğanla kavrulur.
- 2.Hamurlar beze haline getirilip, ince yufkalar şeklinde açılır.
- 3.Her yufka, boylamasına eşit parçalara kesilerek ayrılır.
- 4.Kesilen parçalara hazırlanan karışım konur ve üçgen şeklinde katlanır.
- 5.Tepsi yağlanır, böreklerin üzerine küncü(susam) serpilir ve yağ sürülür.
- 6.Mahalle fırınlarında pişirilir. Hamurlarda bu fırından alınmaktadır.

[ML® Semirsek için tıklayın](#)