



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEMBUSEK (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

Hamur:

1 bardak sıcak su

3 bardak un

1 su bardağı eritilmiş tereyağı

İç malzeme:

400 gr. koyun kıyması

Tuz

1 adet soğan

1 tatlı kaşığı karabiber

2 bardak una tuz eklenip ortası çukurlaştırılıf. İçine sıcak su eklenip karıştırılarak cıvık bir hamur elde edilir. 1 su bardağı un tezgaha serilip üzerine hamur yerleştirilir. Sıkı bir hamur elde edildikten sonra yarım saat dinlendirilmeye bırakılır. Bir tavaya kıyma koyulup suyu çektilirif. İçine ince kıyılmış soğan ve tuz ilave edilerek kıymanın pişmesi sağlanır. Ateşten alınırken üzerine karabiber eklenip soğutulur. Hamur yaklaşık 20 parçaya ayrılıp tereyağıyla incecik katlanır ve bu işlem üç kez yapılarak parçalar dinlendirilif. Daha sonra 10 cm.'lik daireler haline getirilip ortalarına iç yerleştirilerek üstü örtülür. Yarım ay şekline getirilerek tepsiye dizilip üzerine yağ gezdirilir. 200 oC lik fırında alt üst kızaracak şekilde pişirilerek sıcak servis edilir.