



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEMBUSEK (MARDİN)

<https://mardintarifi.com>

Tam buğday unu 3 su bardağı
Beyaz un 1 su bardağı
Su 1 su bardağı
Yoğurt 1 küçük çay bardağı
Sıvıyağ Yarım çay bardağı
Kuru maya 1 yemek kaşığı
Tuz
Üzerine sürmek için:
1 yumurta sarısı
1 çay kaşığı yoğurt

Yoğurma kabında hamur malzemeleri ile kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin?

Mayalanması için hamurun üzerini örtüp bekleyin..

Bu arada sizde iç malzemesini hazırlayın..

Kıymaya küçük küçük doğradıktan sonra soğan, biber, domates maydanozu ekleyin.

Üzerine sıvı yağ, baharat, tuzu da ilave edip güzelce karıştırın.

Mayaladığınız hamuru iki ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp yuvarlayın.

Un döktüğünüz tezgahınızda merdane yardımı ile pasta tabağı büyüklüğünde olacak şekilde oval olarak açın.

Hamurun yarısına hazırladığınız iç malzemesinden bir kaşık koyduktan sonra yayın.

Diğer kısmını üstüne kapatın.

Kenar kısımlarını ruletle keserek şekillendirin yoksa elinizlede kapatabilirsiniz bastırarak.

Fırın tepsinize yerleştirdikten sonra üzerlerine yumurta ile yoğurt karışımı sürün.

Fırınınızı önceden 200 derece ısıtın ve sembusekler kızarana kadar pişirin.

