



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEMBUSEK (MARDİN)

Mardin Müze Müdürlüğü

2,5 kg kuzu kıyma
3 demet maydanoz
300 gr yeşilbiber
10 adet orta boy soğan
1 kg domates
20 gr karabiber
350 gr salça
Tuz

Maydanoz, biber, domates ve soğanlar ince ince doğranır veya mikserden geçirilir.

Karabiber, tuz ve salça da eklenerek etle karıştırılır.

Elde edilen harç yaklaşık 50 gramlık açılmış hamurların bir kenarına doldurulup kapatılarak yarım ay şekli verilir ve üzerlerine yumurta sürülerek fırına atılır.

