



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEMBÜSEK (MARDİN)

125 gr margarin
1 adet yumurta
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı yoğurt
1 çorba kaşığı yaş maya
1 çorba kaşığı toz şeker
Aldığı kadar un
İçi için;
250 gram kıyma
Yarım çay bardağı su
2 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı domates salçası
Tuz

Yarım su bardağı ılık suda yaş mayayla toz şekerini eritin. Üzerine yoğurt, süt, sana margarini yumurta akı ve aldığı kadar unu bir kaptan yoğurarak ele yapışmayacak şekilde hamur yapın. 1 saat dinlendirin. İçi için bir kaptan kıyma, yemeklik kuru soğan, domates ve biber salçaları, tuz, karabiber ve suyu karıştırın. Yoğurarak elde ettiğiniz hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparın. Kıymalı içten 1 tatlı kaşığı koyup poğaçan şeklinde kapatın. Üzerine yumurta sarısı sürün. Tepsiyeye dizin, 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

