



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEMBUSEK (MARDİN)

Hamuru için:

5 su bardağı un
2,5 su bardağı ılık su
1 paket yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz

İçi için:

300 gram kıyma
5 adet kuru soğan
3 adet sivri biber
4 adet domates
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
2 diş sarımsak
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı pul biber
Üzeri için:
1 yumurtanın sarısı

Hamur malzemelerini derin bir kaptaki karıştırıp güzelce yoğurun.

Hamuru bir kenara alıp 15 dakika kadar dinlendirin.

Bu esnada iç harcınızı hazırlayın.

Soğan, sarımsak, domates ve biberi mutfak robotundan geçirin.

İçine kıymayı ve salçaları ilave edin.

Son olarak baharatları da ekleyip tüm malzemeyi iyice harmanlayın.

Hamurdan portakal büyüklüğünde parçalar koparıp yemek tabağı büyüklüğünde açın.

Bir tarafına kıymalı harçtan koyup D harfi şeklinde kapatın ve kenarını bir rulet yardımıyla kesin.

Fırın tepsisine yerleştirdiğiniz hamurların üzerine yumurta sarısı sürün.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp tepsiyi fırına verin.

Yanında ayrılan sıcak servis edin.



