



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEMBUSEK (MARDİN)

250 gr kıyma
1 soğan
1 havuç
1 patates
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
Tuz
Karabiber
Kimyon
Hamur için:
225 gr un
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yumurta
2 yemek kaşığı un
Kızartmak için:
Ayçiçek yağı

Soğanı ince doğrayın. Ayçiçek yağını tavada ısıtıp soğanı ekleyin ve pembeleşinceye kadar kavurun. Rendelediğiniz sarımsak, patates ve havucu ekleyerek kavurun. Kıymayı ekleyip bıraktığı suyu çekene kadar pişirin. Tuz, karabiber ve kimyonu ilave edin. Hazırladığınız iç harcı soğumaya bırakın. Hamur malzemelerini hafif sert bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurdan eşit parçalar bölün. Hamurları 15 cm çapında açın. İçerisine hazırladığınız içten koyarak yarım ay şeklinde kapatın. Ayçiçek yağını tavada ısıtıp börekleri kızartın. Sıcak servis yapın.

