



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEMBUSEK (MARDİN)

<https://shop.kenwoodworld.com.tr>

1/2 kg kıyma  
1 soğan, doğranmış  
1/2 yemek kaşığı öğütülmüş tüm baharat  
1 paket hazır sembusek hamur şeritleri  
1 çırpılmış yumurta  
Yağ  
Tuz  
Karabiber

Airfryer'ı 200 dereceye kadar önceden ısıtın

Soğanları sepetin altına yerleştirin; yağı ekleyin ve 200 derecede 5 dakika pişirin.

Kıymayı ekleyin ve 15 dakika daha (Bu süre zarfında, oluşabilecek büyük et parçalarını ayırmak için tahta bir kaşık kullanın) 200 derecede pişirin.

Etı ayıklayın ve soğuması için bir kenara koyun.

Sembusek hamur şeritleri paketini, kısa ucu size bakacak şekilde düz bir zeminde açın.

Çırpılmış yumurta ile şeritleri fırçalayın.

Her bir hamur şeridinin kısa ucuna, kenarlardan uzak olacak şekilde bir yemek kaşığı iç harçtan ekleyin.

Bir köşeyi karışımın üzerine katlayın ve dolguyu sıkıca sarın.

Şeridin sonuna ulaşana kadar ileri geri üçgen şeklinde katlamaya devam edin.

Kasenin içine bir kaşık yağ koyun, Sambouseki düzenleyin.

Sıcaklığı 200 dereceye ayarlayın ve 20 dakika pişirin; sürenin yarısından sonra altın rengini alana kadar çevirin. Sembuseki bir tabağa alın ve servis edin.

