



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEMBÜSEK (MARDİN)

1 kilogram un
1 tatlı kaşığı tuz
1 kilogram kıyma
750 gram soğan
maydanoz
yeşil biber
karabiber
yumurta
maya

Tuz katılmış un maya eklenerek yoğurulur ve biraz bekletilerek mayalanması sağlanır. Hamura az sıvı yağ karıştırılır bekletilir. İç için ise; ince doğranan, soğan, yeşil biber, maydanoz, kara biber, tuz ve kıyma çığ olarak karıştırılır. (İsteye bağlı olarak içe biber salçası, isot da katılabilir). Hamur lahmacun gibi açılır yarısına hazırlanan iç konarak boş kalan kısım yarım ay oluşturacak şekilde katlanır ve yine tabak yardımı ile açık kısımlar kapatılır. Bu arada yumurta kırılarak sadece sarısı çırpılır hazırlanan bu böreklere sürülerek fırında pişirilir.

