



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

SEMBUSEK (MARDİN)

3 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar un
İç i için:
250 gr koyun kıyması
1 adet iri kuru soğan
1 adet domates
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı sıvıyağ

Unun ortası havuz gibi açılır. Ortasına un ve serte yakın kıvam elde edene kadar azar azar su eklenerek yoğrulur. Hamur yarım saat dinlendirilir. Bu arada iç malzeme hazırlanır. Soğan çok ince kıyılır ve tuzla ovulur. Üzerine kıyma, rendelenmiş domates, tuz, yağ ve karabiber eklenir. Kıvamı cıvık bir harç hazırlanır. Dinlenen hamurdan cevizden biraz büyük parçalar alınır. Merdaneyle tatlı tabağı kadar açılır. Yarisına yeteri kadar iç konur, kenarı tabağın kenarıyla kesilir. Börekler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 200 derece önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir.



