



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEMSEK (ADIYAMAN)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Adıyaman peyniri (tuzsuz) 400 Gr.

Maydanoz 1 Demet

Un ½ Kg.

Yağ 1 Su bardağı

Tuz

Su 2 Su bardağı

Bir kapta hamur yoğrulurak bezeler haline getirilir. İnce kıyılmış maydanoz elle ovularak ufaltılmış peynire bir miktar tuz ile beraber ilave edilerek karıştırılır. Yuvarlak ya da kare şeklinde açılan cevizden biraz büyük bezelerin bir tarafına serilir, hamurun öteki tarafı üstüne kapatılır. Hazırlanan semsekler yağda kızartılarak servis edilir.

