



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEMSEK BÖREĞİ

Hamur için:

200 gr. un

1 tatlı kaşığı toz maya

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

İç için:

500 gr. lor peyniri

100 gr. ezilmiş ceviz içi

3 adet yumurta

Yarım demet taze soğan

50 gr. doğranmış yeşil zeytin

Yarım demet maydanoz

1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

1 tatlı kaşığı tuz

1 adet yumurta (üzerine sürmek için)

Toz mayayı, şekerli ılık suda biraz bekleterek kabartın. Daha sonra un, yumurta, toz şeker ile birlikte yoğurarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur haline getirin. 20 dk. dinlendirin. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın. Merdane ile yarım santim kalınlığında açın. Harcı için lor peyniri, ceviz içi, kıyılmış taze soğan, maydanoz, kırmızıbiber, tuz ve doğranmış yeşil zeytini karıştırın. Açtığınız hamurun içine koyun. Kapatıp, kenarlarını bastırın. Tüm hamurları bu şekilde hazırlayın. Üzerine yumurta sarısı sürüp, 150 derecelik fırında yarım saat pişirin. Sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 10.05.2023