



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEMSEK BÖREĞİ

5 bardak un
2 kaşık yoğurt
2 kaşık margarin
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar su
İç i için:
700 gr kıyma
2 adet soğan
1 kaşık biber salçası
Yeterince pulbiber karabiber tuz
Yarım demet maydanoz
Kızartmak için: sıvıyağ

Soganlarımızı ufak ufak doğrayıp, kıymamızla birlikte margarin koyduğumuz tavamızda suyunu çekene kadar pisiriyoruz. Daha sonra salca ve baharatlarımız ile maydanozumuzu ekleyip ocaktan alıyoruz. Tüm malzemelerizi yogurma kabımızda karıştırarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde ediyoruz. Hamurumuzdan ceviz kadar parçalar alıp unlanmış tezgahımızda yemek tabağı büyüklüğünde acıyoruz. Acılan hamurumuzun yarım kısmına iç malzememizi yayıp kapatıyoruz. Hazır olan böreklerimizi bol kızgın yağda arkalı onlu pisirip servis ediyoruz.



Fotoğraf "bahar coşkun" tarafından gönderildi. 05.06.2016