SEMSEK (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Un - 50gr.
Yağsız kıyma - 50 gr.
Kuru soğan - 100 gr.
Maydanoz- 25 gr.
Sirke veya limon suyu - 2 cl.
Sadeyağ - 10 gr.
Tuz - 3 gr.
Karabiber - 2 gr.

İnce ince doğranmış soğanlar bir tavada kıyma ile birlikte kavrulur. Yine ince ince doğranan maydanoz, tuz ve karabiberle birbirine karıştırılır. Ağzıaçıkta olduğu gibi bir hamur yoğrulur. Yumurta büyüklüğünde bezelere ayrılır, 10 cm çapında ağzıaçıkta yapılandan biraz daha kalın şekilde açılır. Yarı kısmına harç konularak diğer tarafı üzerine kapatılır. Kenarı kesilerek yağda iki tarafı pembeleşinceye kadar kızartılır.

Not: Peynirli semsek de kıymalı semsek gibi yapılır. Harcına kıyma yerine ufalanmış tuzsuz peynir konulur. Ayran eşliğinde servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:126742 • adı:Semsek (Şanlıurfa) • gönderen:fahriye ersen • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:40