



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI SEMSEK (ŞANLIURFA)

Hamur:

1 kg un

1 çorba kaşığı sadeyağ

1 çay kaşığı tuz

İç:

1 adet büyük boy, kuru soğan

1/2 kg kıyma et (koyun veya kuzu)

1/2 demet maydanoz

1 tatlı kaşığı tuz

Arzuya bağlı tarçın veya karabiber

Kızartmak için:

Sıvıyağ

Soğan ince ince kıyılır ve kıyma ile beraber bir fincan su ilavesiyle pişirilir. Kendi yağında 12-13 dakika kadar kavrulur. Doğranmış maydanoz ve tuz ilave edilir. Arzu edilirse tarçın veya karabiber eklenebilir. 1 su bardağı un ayrılarak geri kalan un, sadeyağ, tuz ve su ile katı bir hamur yoğrulur. 10 dakika dinlendirilir. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bir yumak alınır. Ekmek tahtası üzerinde, oklava ile 15-16 santim çapında, daire şeklinde açılır. Açarken, ayrılan undan tahta üzerine serpiştirilerek yapışması önlenir. Açılan hamurun bir yarısına, önceden hazırlanan içten bir çorba kaşığı kadar konulur. Boş olan yarı üzerine katlanır. Kenarları elin şahadet ve başparmağı uçları ile bastırılıp sıkılarak hem kapatılır, hem de şekil verilir. Hazırlanan semsekler yağda iki yüzü kızartılarak çıkarılıp servis yapılır.



Fotoğraf "pakol" tarafından gönderildi. 25.11.2020