



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEMSEK (ŞANLIURFA)

500 gram kıyma
Yarım demet maydanoz
4 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı isot
1 tutam karabiber
1 tutam kimyon
1 tutam tuz
Hamuru için:
1 tutam tuz
3 su bardağı un
1 yumurta
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Öncelikle geniş bir tavaya biraz zeytinyağı ve doğranmış soğanları ilave edin.
Soğanı biraz kavurduktan sonra eti ve baharatları ekleyip kavurmaya devam edin.
En son kapağını kapatmadan önce doğradığınız maydanozları ekleyin bir iki karıştırın ve kenarda dinlendirin.
Ardından hamur malzemelerini bir kaba alın ve yoğurmaya başlayın.
Hazırladığınız hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın ve merdane yardımıyla avuç içi büyüklüğünde açın.
Açılan hamurlara iç harcı eşit bir şekilde dağıtın ve hamurun kenarları üst üste gelecek şekilde sıkı kapatıp kenarlarını parmağınızla bastırın.
Kızgın yağda her birini arkalı önlü kızartın.
Kızarttıktan sonra yağın bir kağıt havlu yardımıyla çekirin ve servis edin.

