SEMSEK (ŞANLIURFA)

Milli Eğitim Bakanlığı

Hamuru için:
1 kg un
2,5 su bardağı kadar su
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı un (hamuru açmak için)
İçi için:
½ kg az yağlı kıyma
½ kg pirinç
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
3 orta boy soğan
4-5 yemKek kaşığı sıvı yağ
Tuz- karabiber
Kızartmak için:
Zeytinyağı

Un leğene elenir, etrafına tuz atılır, ortası açılıp su konularak kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır.
Hamurun üzeri kapatılarak 15-20 dk dinlenmeye bırakılır.
Diğer tarafta tencereye bir miktar su konup kaynamaya bırakılır; kaynayınca yıkanmış pirinç ilave edilip yumuşayıncaya kadar haşlanır.
Pirinç, süzgece boşaltılıp üzerine biraz soğuk su gezdirilir.
Ayrı bir yerde, teflon tavaya sıvı yağ konur; kıyma ilave edilip suyu çekinceye kadar kavrulur.
İrice doğranmış soğan ve salçalar ilave edilir; soğanlar yumuşayıncaya kadar kavurmaya devam edilir.
Tuz, karabiber ilave edilerek kavrulmuş kıyma ve haşlanmış pirinç harmanlanır.
Dinlenen hamurdan küçük bezeler alınır, merdaneyle servis tabağı büyüklüğünde açılır.
Uç kısmına iki küme şeklinde iç konur, hamurun diğer ucu için üzerine kapatılıp yarım daire şekli verilir.
Hamur keseceği ile kenarları düzeltilir, ortadan da kesilerek üçgen şeklinde iki börek elde edilir.
Zeytinyağı tavaya konup ısıtılır, hazırlanan börekler kızgın yağda kızartılıp peçete yayılmış tepsiye alınır.
Sıcak olarak servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:145808 • adı:Semsek (Şanlıurfa) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:52