



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEMİRSEK (ŞANLIURFA)

<https://www.sabah.com.tr>

4 su bardağı un
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yarım çay bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1'er çay kaşığı karbonat ve tuz
Aldığı kadar ılık su
Harç için:
Yarım su bardağı çam fıstığı
500 gram kıyma
3 adet soğan
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı yenibahar
Tuz
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Harç için çam fıstığı, kıyma ve kıyılmış soğanı zeytinyağında kavurun. Kıyılmış maydanoz, yenibahar ve tuz ekleyin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Hamur için, unun ortasını açıp, zeytinyağı, yoğurt, yumurta, karbonat, tuz ve su ekleyin. Kenarda kalan undan azar azar ortaya alıp yoğurun. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin. Ceviz büyüklüğünde bezeler koparıp, merdane yardımıyla pasta tabağı ebadında açın. Hamurları düz bir zemine yayıp, tek taraflarına 1 çorba kaşığı harç yerleştirin ve diğer yarılarını üzerlerine kapatın. Kenarlarının açılmaması için parmağınızla bastırın veya bıçak yardımıyla küçük kesikler atın. Kızgın sıvı yağda kızartıp, ılık olarak servis yapın

