



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ŞEMŞEMOTİK (BATMAN)

300 gram küçük kuşbaşı dana eti
100 gram tereyağı
2 adet kuru soğan
2 adet yumurta
1,5 su bardağı pirinç
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı karabiber
Hamuru için:
3 kase un
2 çay kaşığı tuz
Kızartmak için:
2 adet yumurta
1 tutam tuz
Sıvı yağ
Servis için:
Toz kırmızı biber
Tereyağı

Etlere tencereye alıp üzerini geçmeyecek kadar suyla pişirin.

Bu esnada soğanları yemeklik doğrayın.

Maydanozu incecik kıyın.

Etlere suyunu çekince tereyağını ve soğanları ekleyip sürekli karıştırarak kavurun.

Bu esnada pirinci bol suyla yıkayıp süzün.

Soğanlar ölünce tuzu, baharatları, pirinci ve maydanozları ilave edin.

3,5 su bardağı sıcak su ilave edip kısık ateşte pilav gibi pişirin.

Pilav pişerken unu ve tuzu yoğurma kabına alın.

Ilık suyu azar azar ilave ederek hamuru kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun.

Hamurdan küçük bezeler koparıp oklava ile çay tabağı büyüklüğünde açın.

Ortasına pirinçli harçtan koyup D şeklinde kapatın.

Katladığınız şemşemotikleri kaynatıp tuz eklediğiniz suda haşlayın. Suyun üzerine çıkan şemşemotikler pişmiş demektir.

Bu halde servis edebileceğiniz gibi kızarmış da servis edebilirsiniz.

Bunun için iki yumurtayla biraz tuzu çırpın.

Haşladığınız şemşemotikleri yumurtaya bulayıp bol yağda kızartın.

Tereyağını eritip kırmızı biberi içinde çevirin ve şemşemotiklerin üzerine gezdirin.



© lezzetler.com tarif no:154435 • adi:Şemşematik (Batman) • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:05.04.2025 - 18:21