



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## TARHANALI SEMSEK (KİLİS)

Dilber İspir

Kulak memesinden katı olan mayasız hamur yoğrulur. Yufkadan biraz kalınca açılır.

Diğer yanda bolca zeytinyağında yine bolca soğan kavrulur.

Tarhana sıcak suda ıslatılıp yoğrulur, kavrulmuş soğana aktarılır, karabiber, pul kırmızıbiber ve nane eklenip karıştırılır.

Harç her bir yufkanın sarısına döşenir, yufka yarım daire şeklinde kapatılır, biraz saca pişirilir, sacın üstünden alınıp kenarında pişirilir.

---