Sembusek

Sembusek

2 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno:
250 grammi carne di pecora macinata
2 cipolle
2 pomodori
15 -20 prezzemoli
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale

Primamente si prepara l'impasto nella ciotola da impastare si mettono sale e l'acqua si miscelano alla sua opera si aggiunge la farina finché per non avere un impasto mezzo morbido.
Poi impasto preparato si lascia riposare circa per mezz'oretta.
Poi si preparano i materiali per interno cipolla e prezzemolo si macina infine pomodoro si grattugia poi si mettono in una ciotola alla sopra si aggiungono carne macinata olio di girasole pepe nero sale e si miscelano.
İmpasto riposato si condivide in 12 pezzi uguali ogni pezzo si apre dimensione di piattino di dolce sul tavolo Farinato.
Metà dell'impasto si mette dalla miscela già preparata poi l'altro pezzo si coperta alla sopra.
İ pasti preparati siciliano nel vassoio oliato alla sopra si mette dalla miscelata preparata un cucchiaino di farina insieme con 3 cucchiai d'acqua questa serve per essere brillante dei biscotti.
Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi si cucina finché diventano viola.
Biscotti preparati servirsi di caldo.

Nota: Sembusek èd una ricetta della zona di Mardin tipo di pizza Turca.