Semirsek

Semirsek

1 pacco di pasta sfogliata
350 gr di carne macinata
2 cipolle
5 cucchiai olio di girasole
1 cucchiaino di sale
Mezzo cucchiaino di pepe nero
Per oliare;
3 cucchiai di burro

Le cipolle si tagliano infine poi nella pentola si mette olio dopo aver riscaldato e si aggiungono le cipolle e si arrossiscono.
Alla sopra si aggiunge carne macinata e si arrossisce con miscelare quando inizia a lasciare il liquido si aggiungono sale e pepe nero si continua ad arrossire ancora per 5 minuti poi si leva dal fuoco.
In questo momento si scioglie il burro e si lascia a freddare.
Sopra di pasta sfogliata si mette da al burro con la spazzolina. Poi si piega in due e dopo si rimette il burro poi si ripiega.
Poi parte lunga ti pasta sfoglia si mette dalla miscelata preparata e poi spiega come figura di triangolo e dopo si continua a piegare come figura di amuleto.
Poi si filano nel vassoio oliato e dalla sopra si mette dal burro poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucina si finchè arrossisce.
Dopo del tempo si servirsi in caldo.

Nota: Semirsek èd una ricetta della zona di Hatay.