



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

SEMBUSEK



2 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiğı kadar un
İç i için:
250 gr kuzu kıyması
2 adet kuru soğan
2 adet domates
15-20 dal maydanoz
4 orba kaşığı ayicekyağı
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

- # nce hamur hazırlanır; yoğurma kabına ılık su ve tuz konur, karıştırılır. zerine sert kıvama yakın hamur elde edene kadar azar azar un eklenerek yoğrulur.
- # Elde edilen hamurun kapağı kapatılır, yarım saat kadar dinlendirilir.
- # Bu arada sembuseğ i i i hazırlanır; Soğan ve maydanoz çok ince kıyılır, domates rendelenir, bir kaba konur kıyma, ayicekyağı, tuz, karabiber eklenir ve karıştırılır.
- # Dinlenen hamur 12 eş i t parçaya bölünür. Her parça unlu zeminde merdaneyle tatlı tabağı ndan biraz ufak açılır.
- # Hamurun yarısına kıymalı i i konur ve diğ er yarısı üzerine kapatılır. Kenarı tabakla kesilir.
- # Sembusekler yağı lanmış fırın tepsisine dizilir. 1 çorba kaşığı un, 3 çorba kaşığı suyla karıştırılır ve böreklerin üzerine sürülür. (Parlak olması i i i n)
- # Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir, pembeleş ene kadar piş irilir.
- # Ilık olarak servise sunulur.

Not: Sembusek Mardin bölgesinin lahmacun tadında lezzetli bir breğ idir.