



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

SEMİRSEK



1 paket hazır baklavalık yufka
350 gram orta yağlı kıyma
2 adet orta boy kuru soğan
5 çorba ayçiçeği yağı
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yağlamak için:
3 dolu çorba kaşığı tereyağı

- # Soğan ince doğranır, tencereye yağ konur, ısınca soğan atılır ve pembeleştirilir.
- # Üzerine kıyma katılır, karıştırarak kavrulur. Suyunu bırakmaya başlayınca tuz ve karabiber eklenir. 5 dakika sonra ateşten alınır.
- # Bu arada tereyağı da eritilir, ılımaya bırakılır.
- # Baklava yufkasının yüzeyine fırçayla çok az tereyağı sürülür. İkiye katlanır, biraz daha tereyağı sürülür. Bir kez daha katlanır.
- # Uzun katlanmış hamurun kenarına yeteri kadar soğumuş, kıymalı iç konur. Önce üçgen şeklinde katlanır, sonra üçgenin biçimine göre katlanarak muska şekli verilir.
- # Börekler yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine biraz tereyağı sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir.
- # Altın rengi kızaran semirsekler ılık olarak servis edilir.

Not: Semirsek Hatay yöresine özgü bir tariftir.