



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Sembusek

Sembusek



2 su stəkanı ilıq su
1 çay qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
İçə üçün:
250 qr quzu qıyması
2 ədəd quru soğan
2 ədəd pomidor
15-20 budaq cəfəri
4 yemək qaşığı günəbaxan yağı
1 çay qaşığı qara bibər
1 çay qaşığı duz

- # Əvvəl xəmir hazırlanır; yoğurma qabına ilıq su və duz qoyulur, qarışdırılır. Üzərinə sərt konsistensiyaya yaxın xəmir əldə edənə qədər danlaq danlaq un əlavə olunaraq yoğurulur.
- # Əldə edilən xəmirin qapağı bağlanılır, yarım saat qədər dinləndirilir.
- # Bu vaxt sembuseğin içi hazırlanır; Soğan və cəfəri çox incə qıyılır, pomidor rəndələnir, bir kobud qoyulur qıyma, günəbaxan yağı, duz, qara bibər əlavə olunur və qarışdırılır.
- # Dinlənən xəmir 12 bərabər parçaya bölünür. Hər parça unlu zəmində merdanə ilə çay qabından bir az kiçik açılır.
- # Xəmirin yarısına qıymalı iç qoyulur və digər yarısı üzərinə bağlanılır. Kənarı qabla kəsilir.
- # Sembuseklər yağlanmış soba nimçəsinə düzülür. 1 yemək qaşığı un, 3 yemək qaşığı suyla qarışdırılır və böreklerin üzərinə sürtülür. (Parlaq olması üçün)
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobaya verilir, çəhrayılaşana qədər bişirilir.
- # İliq olaraq xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Sembusek Mardin bölgəsinin lahmacun dadında ləzzətli bir böreğidir.