Sembusek

Sembusek

2 su stəkanı ilıq su
1 çay qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
İçi 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 hazırlanar; yoğurma qabına ilıq su və duz qoyular, qarışdırılar. Üzərinə sərt konsistensiyaya yaxın xəmir əldə edənə qədər danlaq danlaq un əlavə olunaraq yoğurular.
Əldə edilən xəmirin qapağı bağlanılar, yarım saat qədər dinləndirilər.
Bu vaxt sembuseğin içi hazırlanar; Soğan və cəfəri çox incə qıyılar, pomidor rəndələniyər, bir kobud qoyular qıyma, günəbaxan yağı, duz, qara bibər əlavə olunar və qarışdırılar.
Dinlənən xəmir 12 bərabər parçaya bölünər. Hər parça unlu zəmində merdaneyle çay qabından bir az kiçik açılar.
Xəmirin yarısına qıymalı iç qoyular və digər yarısı üzərinə bağlanılar. Kənarı qabla kəsilər.
Sembusekler yağlanılmış soba nimçəsinə düzülər. 1 yemək qaşığı un, 3 yemək qaşığı suyla qarışdırılar və böreklerin üzərinə sürtülər. (Parlaq olması üçün)
Nimçə əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobaya verilər, çəhrayılaşana qədər bişirilər.
İlıq olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Sembusek Mardin bölgəsinin lahmacun dadında ləzzətli bir böreğidir.