



## Sembusek

Sembusek



2 tasses d'eau chaude  
1 cuillère à café de sel  
De la farine tant que possible  
Pour l'intérieur :  
250 gr. d'agneau hachée  
2 oignons  
2 tomates  
15-20 brins de persil  
4 cuillères à soupe d'huile de tournesol  
1 cuillère à café de poivre noir  
1 cuillère à café de sel

# Préparez la pâte en premier ; Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau tiède et du sel puis mélangez.

Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir un pâte solide.

# Couvrez la pâte obtenue, puis laissez reposer pendant ½ heure.

# Préparez l'intérieur pendant ce temps ; Hachez les oignons finement, râpez les tomates puis mettez dans un bol. Rajoutez de la viande, de l'huile de tournesol, du sel et du poivre noir. Mélangez l'ensemble.

# Séparez la pâte reposée en 12 morceaux. Ouvrez chaque morceaux sur une surface farinée à la taille d'une assiette de dessert.

# Mettez du mélange de viande sur la moitié de la pâte, puis farmez l'autre moitié dessus. Coupez les côtés avec une assiette.

# Placez dans un plat de cuisson huilé. Mélangez 1 cuillère à soupe de farine avec 3 cuillères à soupe d'eau puis mettez sur les muffins. (Pour qu'ils soient brillant)

# Placez le plat au four préchauffé à 200 degrés puis laissez cuire.

# Servez tiède.

N-B; Sembusek est un muffin aimé en forme de Lahmacun, de la région de Mardin.