



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

Semirsek

Semirsek



1 paquet de baklava prêt
350 gr. de viande hachée mi-gras
2 oignons moyens
5 soupe d'huile de tournesol
1 cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre noir
Pour huiler :
3 cuillères à soupe pleine de beurre

- # Coupez les oignons finement, mettez de l'huile dans la casserole, quand elle chauffe, rajoutez les oignons puis faites cuire.
- # Rajoutez de la viande hachée, puis faites cuire en mélangeant. Quand la viande laisse son liquide, rajoutez du sel et du poivre noir. Retirez du feu 5 minutes plus tard.
- # Faites fondre le beurre pendant ce temps puis laissez refroidir.
- # Mettez un peu de beurre sur la surface de la pâte de baklava à l'aide d'une brosse. Pliez en deux puis mettez encore un peu de beurre puis pliez encore.
- # Mettez du mélange de viande sur la pâte qui est pliée en long puis pliez triangulairement pour donner la forme d'une amulette.
- # Placez les muffins dans un plat de cuisson puis mettez un peu de beurre. Placez au four préchauffé à 190 degrés.
- # Servez les semirsek qui sont cuits à la couleur or.

N-B; Cette recette appartient à la région de Hatay.