



Сембусек

Sembusek



2 стакана теплой воды
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
250 гр. бараньего фарша
2 луковицы
2 помидора
15-20 веточек петрушки
4 ст.л. подсолн. масла
1 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли

- # Воду посолить, добавляя муку замесить упругое тесто.
- # Тесто накрыть и оставить на 30 минут.
- # Приготовим начинку: Лук и петрушку мелко порезать, помидоры потереть на терке, добавить фарш, подсолн. масло, соль, перец, хорошо перемешать.
- # Тесто разделить на 12 равных частей, посыпать мукой и раскатать не большие лепешки.
- # На одну половину лепешки положить начинку, второй накрыть, края залепить.
- # Положить сембусеки на смазанный маслом противень. 1 ст.л. муки смешать с 3 ст.л. воды, смазать поверхность. (Чтобы придать блеск)
- # Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Подавать теплыми.

Рецепт этих вкусных чебуреков принадлежит окрестностям г. Мардин.