



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

---

## 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. подслн. 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, подслн. 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.