

# Adıyaman Cevizli Semsek

Toplam 69 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Zor

~410 kcal

Açılış 16/10

Adıyaman cevizli semsek, ince hamuru cevizli kıyma ile kapatıp sacda pişirerek bol baharatlı ve mayalı bir hamur işi sunar.

## Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Su
- 350 gr Dana kıyma
- 0.8 su bardağı Ceviz
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Un, su ve tuzla yumuşak hamur yoğurup 25 dakika dinlendirin.
2. Kıyma ve soğan 8 dakika kavurup salçayı ekleyin.
3. Cevizi harca katıp içi 11 t1n.
4. Hamuru bezelere ayırıp açılış ve içle kapatın.
5. Semsekleri sacda iki yüzü kızarana kadar 8-10 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

İçi soğuk kullanmak hamurun yırtılmasını önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Ayran ve maydanozlu soğanla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş