

Lorlu Biberli Sembusek

Toplam 36 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Orta

~268 kcal

Açılış 15/10

Mardin usulü lorlu biberli sembusek, ince hamuru lor ve biberli harçla buluşturarak kıtır baharatlı ve paylaşılabilir bir hamur işi kurar.

Malzemeler

- 2 su bardağı un
- 160 gr Lor peyniri
- 1 adet Kıpça biber
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Un, su ve tuzla yumuşak bir hamur yoğurun.
2. Hamuru 20 dakika dinlendirin, açarken yavaş olmasın.
3. Lor, doğranmış biber ve baharat karıştırılarak harç hazırlayın.
4. Hamuru açın, harç yerleştirip yarı may biçiminde kapatın.
5. Sembusekleri 200°C fırında 18 dakika pişirin.
6. Fırından çıkınca 5 dakika dinlendirin ve sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

İç harç kuru tutmak sembuseğin kenarını iyi kapanmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanından limon dilimi ve maydanoz koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt