

# Mardin Kapalı Sembusek

Toplam 85 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 10 dk

6 kişilik

Orta

~420 kcal

Açılış 16/10

Mardin sembuseği, mayalı hamuru kıyma soğanlı harçla yarım ay kapatıp yüksek ısıda sürede kızartan ince bir fırın böreğidir.

## Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Ilık su
- 1 tatlı kaşığı Maya
- 400 gr Dana kıyma
- 2 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Biber salçası

## Yapılışı

- Un, su ve mayayla hamur yoğurup 30 dakika mayalandırın.
- Kıyma soğan, yoğurt, salça ve baharatları karıştırın.
- Hamuru bezelere ayrılarak yuvarlak açın.
- Harç yarım ayı hamuru kapatıp kenarları bastırın.
- Üzerine yumurta sürüp 230°C fırında 9 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Harç ince yaymak hamur kızaran kadar içinin de pişmesini sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Ayran, sumaklı soğan ve limonla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta