

Mardin Sembusek

Toplam 105 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~320 kcal

Açılış 5/10

Sembusek, ince mayalı hamurun içine kıyma soğan, biber ve domatesli harç koyup yarı mayı kapatarak pişirilen Mardin böreğidir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 0.8 su bardağı Su
- 0.5 çay bardağı Yoğurt
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 300 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 2 adet Yeşil biber
- 1 adet Domates
- 1 adet Yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Un, su, yoğurt, maya, yağ ve tuzla yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru 35 dakika mayalandırın.
3. Soğan, biber ve domatesi küçük doğrayıp kıyma ile karıştırın.
4. Hamuru 8 bezeye ayırıp pasta tabağı büyüklüğünde açın.
5. Harcı yarı sarı koyup hamuru yarı mayı şeklinde kapatın.
6. Kenarları bastırıp üstlerine yumurta sarısı sürün.
7. Sembusekleri 180°C fırında 25 dakika kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Kenarları bastırmasızla kıyma harcı fırında kızarmasın.

SERVİS ÖNERİSİ

Limon, ayran ve maydanozla sıcak veya ılımlı servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

