

Gaziantep Nohutlu Firikli Semsek

Toplam 40 dk

Hazırlanma 22 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Orta

~244 kcal

Açılış 16/10

Gaziantep nohutlu firikli semsek, ince hamuru firik ve nohutla doldurarak ç1t1e isli aromalı bir Antep böreği ç1karır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 0.8 su bardağı Firik
- 0.8 su bardağı Haşlanmış nohut
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Hamur veya yufkayı tezgaha alıp iç malzemeleri ince doğrayın.
2. İç harcını 2 yemek kaşığı zeytinyağıyla 5 dakika orta ateşte çevirip soğutun.
3. Hamuru porsiyonlara ayırıp kenarları kurumadan örtülü bekletin.
4. Parçaları iç harcını paylaştırıp kenarları açılmayacak biçimde kapatın.
5. Üstüne yumurta sürüp önceden ısıtılmış tava 1 zarın kadar pişirin.
6. Fırında 5 dakika dinlendirin, hamur yırtılmadan servis edin.

PÜF NOKTASI

İç fazla doldurmamak semseklerin kızarmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Semsekleri sıcak sunun, yanına ayran ve sumaklı soğan koyun.

Alerjenler

Gluten

Yumurta