

Sembusek

Toplam 55 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~274 kcal

Açılış 15/10

Sembusek, ince hamurun kıyma ile harçla kapatılmasıyla Mardin mutfağında günlük sofradan özel güne kadar uzanan güçlü bir hamur işidir.

Malzemeler

Hamur için

- 450 gr Un
- 220 ml Su

İç için

- 250 gr Kıyma
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 1 çay kaşığı Tuz
- 2 yemek kaşığı Ayçiçek yağı

Servis için

- 4 bardak Ayran

Yapılışı

- Un, su ve tuzla sertçe hamur yoğurun, 20 dakika dinlendirin.
- Kıyma, soğan, pul biber, tuz ve yağ karıştırılarak harc hazırlayın.
- Hamuru bezelere ayırıp ince yuvarlak açın.
- Harcı yarısını yayıp diğer yarısıyla kapatıp kenar bastırın.
- Sembusekleri 200°C fırında 22 dakika pişirin, kıymalı çığ kalmasın.
- 5 dakika dinlendirin, iç suyu keserken dışarı çıkmasın.

PÜF NOKTASI

İç harcını ince doğramak kıymanın daha iyi pişmesine yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında ayranla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt