

Mardin Sembusek (Kapalı Lahmacun)

Toplam 50 dk Hazırlama 30 dk · Pişirme 20 dk 4 kişilik Orta ~284 kcal Açılış 1 bar 5/10

Mardin mutfağının kapalı lahmacunu sembusek, ince açılan hamurun yarısının yağ kılımlı baharatlı harç konup yarısının biçiminde kapatılarak sac veya fırında pişirilen geleneksel hamur işidir. Arap ve Süryani mutfağı izleri taşıran şot ve maydanoz Mardin yorumunun ayırtıcı aromalarıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı un
- 250 gr Dana kıyması
- 1 adet Soğan
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 1 su bardağı su
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 1 çay kaşığı İso (Urfa biberi)
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Tuz
- 2 yemek kaşığı Sıyağ (hamur için)

Yapılışı

- Hamur için unu, 1 yemek kaşığı sıyağ, 1 çay kaşığı tuzu ve 1 litre suyu yoğurun; kulak memesi yumuşaklığında pürüzsüz hamur olsun. Üzerini örtüp 20 dakika dinlendirin.
- İç harç için kıymayı çok ince doğranmış soğan (suyu sıkın), maydanozu, biber salçasını, şotu, karabiberi, kimyonu ve tuzu geniş bir kaptan 3 dakika yoğurun.
- Hamuru ceviz büyüklüğünde 8 beze ayırarak klava ile her bezeyi 12-14 cm çapında ince yuvarlak yufka açın.
- Her yufkanın yarısını ince tabaka halinde kıymalı harçla yayarken arada 1 cm boş bırakın diğer yarısını üstüne kapatıp kenarları parmakla iyice bastırarak yarım şekli verin.
- Sac veya geniş tavayla orta ateşte 15-20 dakika tavaya sembusekleri dizin; her yüzünü 3-4 dakika benek-lenip pişene kadar çevirerek pişirin. Alternatif: 200°C fırında 15-20 dakika.
- Pişen sembusekleri tabağa alınıp üstüne taze maydanoz serpip servis edin.

PÜF NOKTASI

İç harç çığ kapatılırken tavaya sacda pişerken kıyma kendi suyunu salar; soğan önce sıkılarak suyunu almak hamuru kuru tutar. İso atlanmaz, Mardin aromasının taşıyıcısıdır.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanına ayran veya çay; üzerine taze maydanoz ve limon dilimi yakıştır.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş