

Semsek

Toplam 57 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~312 kcal

Açılış 15/10

Semsek, ince hamurun arasına yerleştirilen baharatlı kıymayla tavada ya da sacda pişen Güneydoğu işi kapalı bir börektir.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Un
- 260 ml Su

İç için

- 300 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Tuz

Servis için

- 0.3 demet Maydanoz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Hamuru yoğurun ve dinlenmeye bırakın.
2. Kıyma soğan, tuz ve karabiberi karıştırarak harcı hazırlayın.
3. Hamuru ince açın, harcı yarısını yayın ve kapatın.
4. Kenarları bastırarak kıymalı harcı tavada kızartın.
5. Semseği tavada ilk yüzü kızaran kadar pişirin.
6. Diğer yüzünü pişirip maydanozla servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru çok kalın kapatmayınız, böylelikle birlikte kızarması gerekir.

SERVIS ÖNERİSİ

Geniş kase ya da derin tabakta sunun; üstünü acı pul biber ve nane yaprağıyla süsleyin.

Alerjenler

Gluten

