

Mardin Sembusek

Süre: 1 Saat 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 35 dakika
 Dinlendirme/Soğutma Süresi: 45 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

Maya ile dinlenen hamuru yarım ay biçiminde kapatıp kıymalı içle doldurun. Sembuseklerin kenarını iyi kapatmak, fırında kıyma suyunun dışarı akmasını önler.

Malzemeler:

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı instant maya
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 300 g dana kıyma
- 1 kuru soğan
- 1 yeşil biber
- Yarım demet maydanoz
- 1 çay kaşığı pul biber
- Karabiber
- Üzeri için 1 yumurta sarısı

Kiraz'ın Mutfağı

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Buğday/gluten, yumurta

Ön Hazırlık:

Kıymalı içi hamuru açmadan önce hazırlayıp soğutun. Ilık iç hamurun mayasını zayıflatır ve kapatma yerinin açılmasına yol açabilir.

Servis Önerisi:

Sembusekleri sıcak veya ılık servis edin. Yanına maydanozlu soğan salatası koyabilirsiniz.

Yapılışı:

1. Hamuru yoğurun ve dinlendirin:

- Un, maya ve tuzu karıştırın. Ilık suyu ve zeytinyağını azar azar ekleyip ele yapışmayan yumuşak bir hamur yoğurun.
- Üzerini örtüp cereyansız yerde 45 dakika, hacmi belirgin artana kadar mayalandırın.

2. Kıymalı içi pişirin:

- Soğan ve yeşil biberi küçük doğrayın. Tavada kıymayı suyunu salıp çekene kadar pişirin, ardından soğan ve biberi ekleyin.
- Karışım soğuyunca kıyılmış maydanoz, pul biber ve karabiberi katın. İç harçta fazla sıvı kalmamasına dikkat edin.

3. Yarım ayları şekillendirin:

- Hamuru 8 bezeye ayırıp her birini yaklaşık 15 cm çapında açın. İç harcı bir yarısına ince tabaka halinde yayın, kenarlarda boşluk bırakın.
- Diğer yarıyı üzerine kapatıp kenarları parmakla bastırın ve çatalla mühürleyin. Yumurta sarısını üstlerine ince sürün.

4. Fırında pişirin:

- Önceden ısıtılmış 210°C fırında 15-20 dakika, altı ve üstü altın rengi olana kadar pişirin.
- Tepsiden alıp 5 dakika dinlendirin. İç harcın tamamen piştiğinden emin olun; kıymalı ürünün merkez sıcaklığı en az 71°C olmalıdır.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Hamur kenarları açılmamalı, tabanı renk almalı ve kıymalı iç tamamen pişmiş olmalıdır.

Saklama:

Pişmiş sembusekleri soğuduktan sonra buzdolabında iki güne kadar saklayın. Fırında kısa süre ısıtarak kenar çıtırlığını geri kazandırın.

>> **İpucu:** İç harcı hamurun kenarına kadar taşırmayın; kapanma payı bırakmak mühürlemeyi kolaylaştırır.

Kiraz'ın Mutfağı