

Sembusek(Kapali Lahmacun)

Malzemeler

3 su b. tam bugday unu
1 su b. beyaz un
1 su b. su
1 kucuk cay b. yogurt
Yarim cay b. siviyağ
1 yemek k. kuru maya
2 cay k. tuz
300 gr. dana kiyma
1 orta boy soğan
1 adet domates
2 adet yesil biber
Bir tutam maydanoz
4 yemek k. siviyağ
Tuz, karabiber, kimyon

Yapilisi

Yogurma kabına hamur için gerekli malzemeleri alıp yumusak bir hamur yogurun ve dinlendirin.

Bu esnada iç harcını hazırlayın.

Soğan, biber, domates ve maydanozu küçük küçük doğrayıp kıymaya ekleyin. Sivi yağ, baharat ve tuzu da ekleyip karıştırın.

Mayalanan hamurdan 2 ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Unlu tezgahta merdaneyle küçük bir pasta tabağı büyüklüğünde oval şekilde acın.

Acılan hamurun yarısına iç malzemesinden 1 kasık koyup yayın. Diğer yarısını üzerine kapatın. Kenarlarını keserek kapatın. Tepsiyeye yerleştirip üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında kızarana kadar pisirin.