

Semirsek

Malzemeler

4 su bardagi un

1 cay kasigi tozmaya

1 cay kasipi tuz

yeteri kadar ilik su

IC HARCI ICIN:

250gr.kadar kiyma

2 adet orta boysogan

1 tatli kasigi domates salcasi

karabiber,

pulbiber,

tuz

zeytin yagi

KIZARTMAK ICIN:

1 su bardagi aycicek yagi

Yapilisi

Hamur icin genisce bir yogurma kabi alip malzemeleri katarak kulak memesi kivaminda bir hamur elde ediyoruz. 15dk kadar dinlendiriyoruz.diger yandan soganlari,kiymayi kavurup,baharatlarini ekleyip ic harcimizi hazirliyoruz.dinlenen hamurumuzu 13-14 bezeye ayiriyoruz. bezelerimizi oklava yardimiyla tatli tabagi buyuklugunde acip ic harcimizdan ekleyip kenarlarına catalla bastirarak kapatıyoruz.D seklini vererek. .Tum bezeler bitince genis bir tavaya kizartma yagimizi alip ,kizdirip semirseklerimizi arkali onlu kizartiyoruz.Kesinlikle fazla yag cekmiyor ve afiyetle yiyoruz. ellerimize saglik