

# Τσεμπουρέκ

Τα τσεμπουρέκ είναι τηγανιτές πιτούλες γεμιστές με κιμά και έχουν σχήμα μισοφέγγαρο. Είναι ιδιαίτερα δημοφιλή στη Ρωσία και στην Ουκρανία. Σερβίρονται ζεστα, αλλά και κρύα και είναι το ίδιο νόστιμα.



## Υλικά για τη ζύμη

- 450 γραμμάρια αλεύρι για όλες τις χρήσεις (κοκκινισμένο)
- 220 g καυτό νερό
- 30 γραμμάρια ελαιόλαδο
- μία κουταλιά του γλυκού αλάτι



## Υλικά για τη γέμιση

450 γραμμάρια κιμά ανάμεικτο  
3- 4 ψιλοκομμένα κρεμμύδια  
ένα κουταλάκι του γλυκού αλάτι  
μισό κουταλάκι του γλυκού μαύρου πιπέρι  
150 γραμμάρια νερό



## Εκτέλεση

Σε ένα μπολ βάζουμε το κοκκινισμένο αλεύρι, στη μέση φτιάχνουμε μια «λακκούβα» και προσθέτουμε το καυτό νερό το αλάτι και το ελαιόλαδο. Στην αρχή ανακατεύουμε με ένα κουτάλι, για να μην καούμε, και στη συνέχεια ζυμώνουμε τη ζύμη με τα χέρια μας. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για τουλάχιστον μισή ώρα. Όσο περισσότερο ξεκουράζεται η ζύμη τόσο πιο εύκολα θα ανοίγει.

Σε ένα άλλο μπολ προσθέτουμε τον κιμά, τα ψιλοκομμένα κρεμμύδια, το αλάτι και το μαύρο πιπέρι. Ανακατεύουμε καλά, στη συνέχεια προσθέτουμε το νερό και ανακατεύουμε ξανά.

Απλώνουμε τη ζύμη σε ένα πάγκο, αφού έχει ξεκουραστεί, την κάνουμε μακρόστενη και την κόβουμε σε 12 ίσα μέρη. Τα πατάμε λίγο με το χέρι μας. Παίρνουμε ένα από τα κομμάτια της ζύμης και το ανοίγουμε σε πολύ λεπτό φύλλο. Σε ένα μέρος της ζύμης απλώνουμε τη γέμιση και με τη βοήθεια ενός κουταλιού στρώνουμε μια λεπτή στρώση στη μία άκρη του φύλλου. Με την άλλη πλευρά σκεπάζουμε και κλείνουμε τα τσεμπουρέκ με τα δάχτυλά μας και στη συνέχεια πατάμε τις άκρες με ένα πιρούνι.

Μεταφέρουμε το τσεμπουρέκ σε ένα ταψί με λίγο λάδι, ώστε να μην κολλήσει. Συνεχίζουμε με τα άλλα. Τέλος τηγανίζουμε σε μέτρια φωτιά και από τις δύο πλευρές για δύο με τρία λεπτά.

