



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞZI AÇIK (AFYONKARAHİSAR)

Afyon İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hamuru için;
2kg.Un
125 gr. İç yağı
1/2 kg. ayçiçek yağı
1 fincan sirke
1 yemek kaşığı yoğurt
Tuz ve su
İç için;
500 gr. Kıyma veya peynir
8 adet yumurta
1 adet maydanoz
tuz, karabiber

Un , tuz sirke yoğurt ve su karışımı kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur. Yoğrulan hamur iki eşit parçaya bölünür. Beze haline getirilir. Bezeler oklava yardımıyla açılır. Açılan hamurun üzerine eritilmiş iç yağı ve ay çiçek yağı karışımı sürülür. Katlanarak bir tepsiye konulur. Diğer bezeye de aynı işlemler uygulanır. Katlanan bezeler küçük kare parçalar halinde kesilir. Kesilen küçük parçalar oklava ile yuvarlak olarak asılır. Diğer tarafta iç malzemeleri karıştırılır. İç malzemesi açılan hamurun ortasına konulur. Kıymanın ortası görünecek şekilde kenarlar büzdürülerek kapatılır. Yağlanmış tepsiye sıralanır. Tepsi dolduktan sonra karışık yağla üzerleri yağlanır, önceden ısıtılmış fırına tepsiler verilir. Alt ve üst kızarıncaya kadar pişirilir. Biraz soğuyuncaya kadar bekletildikten sonra servis yapılır.