AĞZI AÇIK BÖREK (ŞANLIURFA)

Yağmur İPAR

250 GR KUZU VEYA DANA KIYMA (ORTA YAĞLI)
1 BAŞ SOĞAN
1/2 TATLI KAŞIĞI PULBİBER
1/2 ÇAY KAŞIĞI KARABİBER
1/2 TATLI KAŞIĞI TUZ
1 YEMEK KAŞIĞI UN
HAMURU İÇİN:
3 SU BARDAĞI UN
BİR ÇİMDİK TUZ
YETERİNCE SU
KIZARTMAK İÇİN SIVI YAĞ

Önce hamurunu yoğurmamız gerekiyor. 3 su bardağı unu hamuru yoğuracağımız kaba koyarız. Üzerine tuz ve yoğuracak kadar su ekleyerek yumuşak bir kıvam elde edecek kadar yoğururuz. Bir kenarda dinlemeye bırakırız. Soğanı minik minik doğrayıp kıymaya ekleriz. Üzerine baharatları ve unu dökerek iyice elimizle yoğu-ruruz. Hamuru ceviz büyüklüğünde alarak azar azar un dökerek yaklaşık 10 cm çapında açarız. Bir kaseye biraz su koyarız. Açtığımız hamurların ortasına (başparmak hariç) 4 parmağımız ile suya dokundurup sonra hamura 1-2 defa vururuz. Bu şekilde hamurun üzerine kıymaların yapışmasını sağlarız. Kıymayı el yordamıyla kenarlarda boşluk kalacak şekilde yuvarlak bir şekilde yayarız. Sonra kenarını çimdik çimdik ete değmeyecek şekilde katlayarak önceden kızdırdığımız yağın içine önce et kısmı aşağı gelecek şekilde bırakırız. Önce et kısmını pişirmemizin nedeni etlerin hamura göre daha geç pişmesi. Pişen et yüzünü ters çevirip arka yüzünü pişiririz. Maşa ile yağdan çıkarıp dik bir şekilde yağını süzüp önceden hazırladığımız servis tabağma <t hepsini tek tek pişirip koyarız.

© lezzetler.com tarif no:92793 • adı:Ağzı Açık Börek (Şanlıurfa) • gönderen:YOL • indirme tarihi:11.05.2024 - 01:25