



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## AĞZI AÇIK (AFYONKARAHİSAR)

Ebru Aydın

Hamuru için:

12 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

Yeterli miktarda su

İçi için:

100 gr iç yağ

2 su bardağı sıvı yağ

500 kıyma

1 adet yumurta

Yarım demet maydanoz

Un elenerek ortası, havuz şeklinde açılır. Tuz ve azar azar su ilavesiyle yoğrularak, kulak memesi yumuşaklığında, bir hamur hazırlanır. Hazırlanan hamur, dört bezeye bölünür. İlk hamur bezesi, yufka büyüklüğünde açılıp üzerine ısıtılmış sıvı yağ ve iç yağ karışımı sürülür. Yufka, bohça şeklinde katlanarak, serin bir yere alınır. İkinci hamur bezesi de yufka büyüklüğünde açılır. Üzerine ısıtılmış sıvı yağ ve iç yağ karışımı sürülür.

Yufka, bohça şeklinde katlanarak, serin bir yere alınır. İkinci hamur bezesi de yufka büyüklüğünde açılır. Üzerine ısıtılmış sıvı yağ ve iç yağ sürülür. İlk hazırlanan bohça şeklindeki hamur, bu yufkanın içine konular ve tekrar bohça şeklinde katlanır (içi içe iki hamur olacak şekilde). Bu işlem diğer iki beze içinde aynı şekilde uygulanır. Böylece dört hamurdan iki tek hamur elde edilir. Bohça şeklindeki hamurlar, arzu edilen büyüklükte, eşit kare parçaları şeklinde kesilir. Kesilen parçalar, ortası kalın, kenarları ince olacak şekilde açılır. Diğer tarafta kıyma, yumurta maydanoz, karıştırılarak harç yapılır. Açılan hamurların ortasına bir miktar harç konularak kenarları, pile şeklinde birbiri üstüne bindirilerek katlanır. Yağlanmış tepsiye aralıklı olarak dizilir. Üzeri yağlanarak 200 derece ısıtılmış fırında 40 dakika pişirilir.

Not: Tören yemekleri içerisinde daha çok mevlitlerde sunumu görülen ağız açık kıyma veya peynir iç malzemesiyle hazırlanabilen, Afyonkarahisar'a özgü ve sürtülmüş haşhaşın kullanılmadığı ender hamur işlerindedir.



Fotoğraf "ADNAN" tarafından gönderildi. 05.11.2019

