



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AĞZIAÇIK (AFYONKARAHİSAR)

Çiğdem Altınöz

80 cm çapındaki tepsi için;
4 kg böreklik un
400 gr Donyağı (içyağı) eritilecek.
1,5 kg sıvı (ayçiçek yağı) yağ
2 çorba kaşığı yoğurt
yeteri kadar tuz ve su
İç Malzemeler:
1 kg tuzsuz taze peynir
1 tutam doğranmış maydanoz
6 adet yumurta
500 gr haşhaş ezmesi

İç için bir kap içerisinde peynir ovalanır, yumurtalar kırılır, doğranmış maydanoz katılarak karıştırılır. Un, iki çorba kaşığı yoğurt, yeteri kadar su ve tuz katılarak yoğurulur. Hamur biraz katı olmalıdır ve iyice yoğrulmalıdır. Bir taraftan da donyağı (içyağı) eritilerek sıvı yağla karıştırılır ve karışık yağ hazırlanmış olur. Sonra hamur bezelere(top top yapılması) ayrılarak oklava ile açılır. Hamur iyice açıldıktan sonra karışık yağla yağlanır. Üzerine sürülmüş (katılığının giderilmesi için sıvı yağla karıştırılmış olan) haşhaş sürülür. 7 cm kalınlığında birbirine paralel kesilir ve uzun parçalar üst üste konur, üst üste konan parçalar kare şeklinde kesilir. Bu parçalar ayrı ayrı yuvarlak şekilde kenarları ince, ortası biraz kalın olarak açılırlar. Her bir parçanın ortasına hazırlanan peynirli malzemeden yeteri kadar konarak hamur yuvarlak şekilde kıvrımlı katlanır, tamamen kapatılmaz, ortası biraz açıktır. Bu şekilde hazırlanan hamurlar, karışık yağla yağlanmış tepsiye seyrek olarak dizilir. Bu işlem tamamlandıktan sonra karışık yağla üstleri bozulmadan yağlanır. Bu yöremizde büyük tepsilerle yapılan hamur işi (ağziaçık), mahalle fırınlarına (ekmek fırınları) götürülerek pişirilir. Ağziaçıkların içine isteğe göre iç malzemesi olarak kıyma da konulabilir.