



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞZI AÇIK (ESKİŞEHİR)

3 su bardağı un

1 kahve fincanı süt

1 kahve fincanı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 tutam tuz

Aralarına sürmek için:

1,5 su bardağı sıvı yağ

İçi için:

1 su bardağı yeşil mercimek

2 adet kuru soğan

1 çorba kaşığı tereyağı

Tuz

Karabiber

Ağız açığın iç harcı için 1 su bardağı mercimeği yumuşayana kadar haşlayın ve süzün.

Diğer yanda un, süt, sıvı yağ, toz şeker ve bir tutam tuzu derin bir kasede kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Üzerini nemli bir bezle örtün ve dinlenmeye bırakın.

Bu esnada kuru soğanı yemeklik doğrayın.

Tereyağını tavada kızdırıp soğanları yağda kavurun.

Haşladığınız mercimekleri de soğanlara ekleyip karıştırın.

Tuz ve karabiberi de ilave edip tavayı ocaktan alın.

Dinlenen hamuru 20 eşit parçaya ayırın.

Her parçayı 15 santimetre çapında yuvarlaklar halinde açın.

Yuvarlakların 10 tanesini aralarına sıvı yağ sürerek üst üste koyun ve kare şeklinde tek bir yufka olacak şekilde yeniden açın.

Aynı işlemi diğer 10 yuvarlağa da uygulayın.

Kare yufkaları dörder parçaya bölün. Böylece 8 adet hamur elde etmiş olacaksınız.

Hamurların ortalarına mercimekli harçtan koyup zarf gibi kapatın.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtmaya başlayın.

Tepsiye fırın kağıdı serip hazırladığınız ağız açıkları tepsiye dizin.

Tepsiyi fırına verip ağız açıkların üzeri kızarana kadar pişirin.

Sıcakken servis edin.



© lezzetler.com tarif no:149234 • adı:Ağız Açı (Eskişehir) • gönderen:adım dilek • indirme tarihi:27.04.2024 - 13:16