



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞZI AÇIK (ESKİŞEHİR)

Eskişehir İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Katmer hamuru son kez iyice açıldıktan sonra kareler şeklinde 10x10 cm. boyutunda kesilir. İçine haşlanmış mercimek, tuz, karabiber karışımı konur. Karenin iki kenarı, dikdörtgen olacak biçimde kapatılır. Alt ve üst kenarları açık kalır. Bunlar, yağlanmış tepsiye dizilir. Fırında pişirilir.

