AĞZI AÇIK (ŞANLIURFA)

3 su bardağı un
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar su
İçi için:
250 gram kıyma
1 yumurta
2 yemek kaşığı un (silme)
1 tatlı kaşığı salça
1 tatlı kaşığı isot
Tuz
Karabiber
Kızatmak için:
Sıvı yağ

Bir yoğurma kabına un, sıvı yağ, yoğurt, tuz, kabartma tozu ve alabildiği kadar su ilavesi ile yumuşak bir hazırlanır, yarım saat dinlenmeye bırakılır.
İçi için, kıyma, yumurta, un, salça isot, tuz ve karabiber karıştırılır.
Dinlenen hamurdan portakal kadar bezeler yapılır ve açılır, geniş bir kase ile yuvarlak parçalar çıkartılır.
Yuvarlakların ortalarına bir miktar iç konur, lahmacun gibi yayılır, kenarları biraz bükülerek üzerine katlanır.
Hazırlanan ağzı açıklar kızdırılmış yağda önce kıymalı tarafı kızartılır, sonra çevrilerek hamurlu kısmı kızartılır.
Sıcak olarak servis edilir.

Not: Şanlıurfa'da özellikle Ramazan aylarında tüketilen geleneksel bir hamur işidir.



© lezzetler.com tarif no:132976 • adı:Ağzı Açık (Şanlıurfa) • gönderen:İ • indirme tarihi:29.03.2024 - 18:00