



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞZI AÇIK (ŞANLIURFA)

<http://www.hurriyet.com.tr>

3 su bardağı un
1 adet yumurta
1,5 su bardağı ılık su
1 çay kaşığı dolusu tuz
İç harcı için
300 gram kıyma
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı salça
Tuz
Karabiber
İsot veya pul biber

Yoğurma kabına unu alın ve ortasını havuz şeklinde açın. Unun üzerine tuzu serpin. Ortasına yumurta ve suyu koyup yumuşak bir hamur yoğurun. Gerekirse su ilave edin. Hamurun üzerini örtün ve 10-15 dakika dinlenmeye bırakın.

İç malzemesi için soğanı incecik doğrayın. Çukur bir kaseğin içinde kıyma, soğan, salça, un ve baharatları alıp güzelce yoğurun. (Arzu ederseniz 1 adet yumurta ekleyebilirsiniz.) Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Parçaları tek tek merdane yardımıyla veya elinizle açın. İç malzemenin güzelce yapışması için hamurun üzerini hafifçe elinizle ıslatın. Ortasına kıymalı harçtan uç kısımlardan 2 santimetre kadar boşluk bırakacak şekilde yayın ve harcın üzerine elinizle bastırın. Uç kısımlarını çimdik atar gibi toplayarak kıymalı harcın üzerine kapatın. Geniş bir tavaya bolca sıvı yağ koyup kızdırın. İç harcı dökülmesin diye ilk önce böreğin kıymalı kısmını pişirin. Kıymalı yüzü kızardığında diğer yüzünü kızartın. Kızaran börekleri havlu kağıt serilmiş servis tabağına alın. Ayrar veya çay eşliğinde sıcak sıcak servis yapın.

