



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AĞZI AÇIK (ŞANLIURFA)

Hamuru için:

1 kg un

1 tatlı kaşığı tuz

2 yemek kaşığı sirke

50 gram tereyağı

Yarım çay bardağı ayçiçeği yağı

Üzeri için:

1 kg yağsız, iki kez çekilmiş kıyma

2 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı isot

2 orta boy rendelenmiş soğan

1 tatlı kaşığı karışık baharat

1 adet yumurta

1 çay kaşığı karabiber

Kızartmak için:

2 su bardağı ayçiçeği yağı

Unun bir yemek tabağı kadarını bir kenara ayırın. Geri kalanını hamur yoğurma kabına alın. Ortasını havuz şeklinde açıp tuz, sirke, oda ısısında tereyağı ve biraz su ilave ederek yoğurun. Hamur hafif sert bir kıvama gelene kadar yavaşça su ekleyerek yoğurmaya devam edin. Küçük bir tabağa ayçiçeği yağını koyun. Arada elinizi yağa batırarak hamuru iyice özleşene kadar yoğurmaya devam edin. Böreklerin iç harcı için gereken tüm malzemeyi karıştırıp yoğurun. Hamurdan cevizden biraz daha büyük parçalar koparıp yuvarlayın. Bir parça hamuru un serpererek merdane yardımıyla tatlı tabağı boyutunda açın. Elinizi ıslatarak hamurun üzerine kıymalı harçtan yayın. Kenarlarını kıvrarak kapatın. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayın. Geniş bir tavada ayçiçeği yağını ısıtın. Hamurların önce kıymalı kısmını, ardından ise taban kısmını kızartıp sıcak servis yapın.