



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞZI AÇIK (ŞANLIURFA)

Hamuru için:

4 su bardağı un

2 yemek kaşığı yoğurt

3 yemek kaşığı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı tuz

1,5 su bardağı su (oda sıcaklığında)

İçi için:

300 gr orta yağlı kıyma

1 adet orta boy kuru soğan

1 diş sarımsak

1 adet yumurta

2 yemek kaşığı un

1 çay kaşığı pul biber

Yarım çay kaşığı karabiber

Yarım çay kaşığı tuz

Kızartmak için:

2 su bardağı sıvı yağ

İç harcı için; kuru soğan ve sarımsağı rendeleyin.

Orta yağlı kıyma, yumurta, un, pul biber, karabiber ve tuzla karıştırarak yoğurun.

Unun belli bir kısmını yoğurma işlemi esnasında azar azar ekleyin.

Suyu kontrollü bir şekilde ilave edin.

Hazırladığınız hamur kolay açılabilmesi için kulak memesi yumuşaklığında olmalıdır.

Kıyma harcının hamura tutunması için açtığınız hamurları parmak uçlarınızla hafifçe ıslatın.

Pişirme işlemine kıymalı taraftan başlayın.

Ağzı açık hamuru için; az miktarda unu bir kenara ayırın.

Kalan unu derin bir karıştırma kabına alın.

Yoğurt, zeytinyağı ve tuzu ekleyin.

Suyunu azar azar ekleyip hamuru yoğurmaya başlayın.

Kalan unu gerektiğinde azar azar ekleyin.

Ele yapışmayan ve kolay açılabilmesi için yumuşak bir hamur hazırlayın.

Üzerini temiz bir mutfak örtüsüyle kapatıp oda sıcaklığında dinlendirin.

Mutfak tezgahını hafifçe unlayın.

Dinlendirdiğiniz hamuru birkaç bezeye ayırıp merdane yardımıyla yufkadan daha kalın olacak şekilde açın.

12-15 cm. çapında bir kase ya da kalıp yardımıyla yuvarlak hamurlar çıkartın.

Hamur parçalarının üzerini hafifçe ıslatın.

Hazırladığınız kıyma harcından bir yemek kaşığı kadar alıp orta kısımlarına yayın.

Kenar kısımlarını kıvrarak iç harcın üzerine kapatın, açılmaması için parmak uçlarınızla sıkıp hafifçe bastırın.

Orta kısmının açıklığını arzu ettiğiniz kadar ayarlayın.

İlk olarak kıymalı tarafı kızgın yağa geçecek şekilde tavaya aldığınız hamurları ters yüz ederek kızartmaya başlayın.

Kızaran hamurları kağıt havlu serili bir servis tabağına alıp dinlendirdikten sonra sıcak olarak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:161937 • adı:Ağız Açık (Şanlıurfa) • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:05.05.2025 - 09:42