



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞZI AÇIK VE AĞZI YUMUK

Hamur için:

4 su bardağı un
2 yemek kaşığı yoğurt
2 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Ağzı yumuk harcı için:

200 gram kuzu kıyma
3 yemek kaşığı ceviz içi
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tereyağı

Ağzı açık harcı için:

200 gram kuzu kıyma
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
2 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı salça

Öncelikle un, yoğurt, tuz ve zeytinyağı ile bir hamur yoğurun ve kenara alın.

Ağzı açık için soğanları ince ince doğrayın.

Kıyma ve baharatlarla karıştırıp özleşene kadar yoğurun.

Ağzı yumuk için kuzu kıymayı bir tavada yağsız kavurun.

Üzerine karabiber serpin.

Kıymanın iyice pişmesine yakın üzerine ceviz içi ekleyin.

Son olarak tereyağını ilave edip ocaktan alın.

Hamurunuzu tepsi büyüklüğünde açın.

Bir kase ya da kalıp kullanarak hamurdan yuvarlaklar kesin.

Yuvarlakların bir kısmının ortasına ağzı açık harcından, bir kısmının ortasına ise ağzı yumuk harcından koyun.

Ağzı açıkların hamurlarını ortası açık kalacak şekilde hamurları büzerek katlayın.

Ağzı yumukları ise torba gibi tamamen kapalı olacak şekilde büzerek kapatın.

Sıvı yağı kızdırın.

Ağzı açıkları önce açık kısmı alta gelecek şekilde yağa alın. Ardından diğer taraflarını da kızartın.

Ağzı yumukları da yağda kızartın.

Tabakları kağıt havluyula kaplayıp kızarttığınız ürünlerin fazla yağını çektirip sıcak servis edin.

Not: Ağzı açık ve kardeşi ağzı yumuk Şanlıurfa mutfağına ait nefis bir hamur işi. Bu iki yemek aynı hamurla ve birbirine çok benzeyen iç harçlarıyla yapıldıkları için genellikle birlikte anılıyorlar.