



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞZI YUMUK

250 gram Bizim Mutfak Un

1 adet yumurta

1 tutam Tuz

su

Kızartmak için :

Bizim Mutfak Mısırozü Yağı

İç Malzeme için :

1 adet soğan

1 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

250 gram yağsız kıyma

tuz, karabiber, kırmızı toz biber

1 çorba kaşığı susam

İç malzeme için soğanı soyup ince ince kıyın. Zeytinyağını tavada ısıtıp soğan ve kıymayı kavurun. Tuz, susam ve baharatını ekleyip tatlandırın. Ocaktan alın ve ılınmaya bırakın. Unu hamur yoğurma kabına alın. Ortasını havuz gibi açıp yumurta ve tuzu ilave edin. Azar azar soğuk su ilave ederek orta sertlikte bir hamur yoğurun. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparın. Un serpilmiş tezgahın üzerinde tatlı tabağından biraz daha küçük hamur açın. İç malzemeyi ortasına yerleştirin. Hamurun kenarlarını büzerek üzerini kapatın. Kalan malzemeyi de aynı şekilde hazırlayın. Hamur parçalarını kızgın yağda pembeleşinceye kadar kızartın. Fazla yağın süzdürmek için kağıt bir havlu üzerine aktarın. Sıcak servis yapın.

[ML® Fırnağızı için tıklayın](#)

