



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞZI YUMUK (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

5 su bardağı un
½ limonun suyu
1 kg yağsız kıyma et
1 büyük kuru soğan
1 çay bardağı dolusu ufalanmış ceviz içi
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı sıvı yağ

Kıymayla ince kıyılmış soğan azıcık yağda kavrulur. Tuz, karabiber, minik doğranmış ceviz içleri ilave edilir. Geniş bir kaptaki soğumaya bırakılır. Hamur ağzıaçık hamuru gibi yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde bezeler yapılır, bir çay tabağı genişliğinde açılır. Bir tatlı kaşığı kıyma ortasına konularak el yardımıyla ağzı büzülür, kapatılır (fazlalığı koparılır). Kızartma tenceresinde ısıtılan yağa ilk önce büzülmüş tarafı gelecek şekilde atılırsonra diğer tarafı kızartılarak çıkartılır, servis yapılır, bostana ile yenilir.

Not: Ağziyumuk, dolmalı köfte gibi yemeklerin küçüklüğü, yapanın ustalığına işaret eder.

