



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞZI YUMUK (ŞANLIURFA)

3 su bardağı un
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar su
İçi için:
250 gram kıyma
2 kuru soğan
Sıvı yağ
1 çay bardağı ceviz içi
Tuz
Karabiber
Pul biber
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Bir yoğurma kabına un, sıvı yağ, yoğurt, tuz, kabartma tozu ve alabildiği kadar su ilavesi ile yumuşak bir hazırlanır, yarım saat dinlenmeye bırakılır.

İçi için, kıyma ve yemeklik doğranmış kuru soğan bir tavaya alınır, biraz kavrulur, üzerine sıvı yağ konur, tamamen kavrulunca tuz, karabiber, pul biber eklenir.

Biraz soğuyunca çekilmiş ceviz içi katılıp karıştırılır.

Dinlenen hamurdan, portakal kadar bezeler yapılarak açılır, geniş bir kase ile yuvarlak parçalar çıkartılır.

Yuvarlakların ortalarına bir miktar iç konur, kenarlarından büzülerek ortada toplanır, üzerinden biraz çevirilir, ucundan bir parçası koparılır, biraz bastırarak yassı bir şekil verilir.

Hazırlanan ağzi yumuklar kızdırılmış yağda arkalı önlü kızartılır.

