AĞZI YUMUK (ŞANLIURFA)

Emine Beder

350 gram kıyma
1 adet soğan
1 demet maydanoz
Tuz
Karabiber
2,5 su bardağı un
1 adet yumurta
Yarım su bardağı su
1-2 kaşık yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ

İnce doğranmış soğanı, kıymayı, yumurtayı, baharatları ve tuzu yoğuralım. 1 çorba kaşığı un ile suyu da katıp, tekrar yoğuralım. Ayrı bir kaba unu alıp, yumurtayı kıralım. Su, yoğurt ve tuz ekleyip yoğuralım. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edelim. Hamuru 20 küçük bezeye ayırıp, üzerine nemli bez örterek, 20 dakika dinlendirelim. Her bezeyi fincan büyüklüğünde açalım. Üzerine kıymalı içten koyalım. Kenarlarını küçük pililer yaparak kıymanın üzerine çevirelim. Kızgın yağda kızartalım.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 25.04.2017

© lezzetler.com tarif no:139189 • adı:Ağzı Yumuk (Şanlıurfa) • gönderen:kant • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:54