



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞZI YUMUK (ŞANLIURFA)

Hamur:

1 kg un

100 gr yoğurt

1 çorba kaşığı sadeyağ

1 çay kaşığı tuz

İç:

750 gr yağsız kıyma, (koyun veya kuzu)

1 çay bardağı sadeyağ

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Kızartmak için:

3,5 su bardağı sıvı yağ

Kıyma et bir kaba alınarak 1 çay bardağı su, 1 çay bardağı yağ, 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilerek pişirilir. Suyunu çektikten sonra kendi yağında 10-15 dakika kavrulur. Karabiber serpilerek bir kenara alınır. 1 su bardağı un ayrılarak geri kalan un, yoğurt, yağ, tuz ve su ile katı bir hamur yoğrulur. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bir yumak alınır. Ekmek tahtası üzerinde oklava ile 13-14 santim çapında daire şeklinde açılır. Açarken, ayrılan undan tahta üzerine serpiştirilerek yapışması önlenir. Açılan hamurun ortasına, önceden hazırlanan kıymadan bir çorba kaşığı kadar konulur. Hamurun kenarları toplanarak merkezde ve biraz yukarıda birleştirilir. Hafifçe yumulur, sıkılır ve aşağı doğru azıcık bastırılır. Çok sıkılırsa kızartma esnasında ağız kısmı ham kalır. Sıkılmazsa içindeki kıyma dökülür. Azıcık bastırılmazsa kızartma esnasında hacıyatmaz gibi devamlı tek tarafa yatar. O zaman da iki yüzünü kızartmak zor olur. Böylece hazırlanan ağız yumuklar tamamlanınca sıvı yağ, yumulan ağız kısmı aşağı gelecek şekilde, atılarak kızartılır. Kızarıncı diğer yüzü de çevrilerek kızartılır. Sıcak veya soğuk servis yapılır.

