



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞZI YUMUK (ŞANLIURFA)

1/2 kg. kıyma
4 su bardağı un
200 gr. ceviz içi
3 su bardağı sıvı yağ kızartma için
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Kıyma et, bir tavaya konur, çok az su ve tuz ilave edilip pişirilir. Suyunu çekinceye kadar kavrulur (15-20 dakika). Kavrulan et, ateşten alınır karabiber ve ceviz içi konarak karıştırılmaya devam edilir..

3 su bardağı un bir kaba alınarak içine tuz atılır ve su konur. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır ve dinlendirilmeye (5-10 dakika) bırakılır. Hazırlanan hamur, ceviz büyüklüğünde yumaklara ayrılır ve daire şeklinde un yardımı ile açılır. Hazırlanmış içten bir kaşık konur, ağzı incir şeklinde bir yerde toplanarak açılmamak kaydıyla kapatılır.

Yağ bir tavaya alınarak kızdırılır ve içine ağzı yumukların başı alta gelmek koşuluyla atılır iki taraf pembeleşinceye kadar kızartılır.

Sıcak servis yapılır

Not: Bu börek yaz mevsiminde yoğurt ile kış mevsiminde eşkili ile servis yapılır. Ağzı yumukların ağzı ne çok sıkılmalı ne de çok gevşek bırakılmalıdır. Aksi takdirde, birincisi olunca içi hamur kalır. ikincisi olunca yağda kıyması dağılır.

