



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞZI AÇIH (ŞANLIURFA)

Hamur:

10 su bardağı un
1 su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı sadeyağ

İç:

3 adet orta boy kuru soğan
1 kg yağsız kıyma (koyun, veya kuzu)
4 çorba kaşığı isot
2 çorba kaşığı domates salçası
2 adet yumurta
1 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı karanfil
1 çay kaşığı tarçın

Kızartmak için:

3,5 su bardağı sıvı yağ.

Önce 1,5 su bardağı un bir kenara ayrılır. Geri kalan un, yoğurt, tuz, yağ ve su ile katı bir hamur yoğrulur. Şri ceviz büyüklüğünde bir yumak alınır. 12-14 santim çapında, daire şeklinde, ekmek tahtası üzerinde, oklava ile incecik açılır. Açarken, ayrılan undan tahta üzerine serpilerek yapışması önlenir. Diğer tarafta soğanlar ince ince kıyılır. Kıyma et, biber, salça, yumurta, un, tuz, soğan, karabiber, karanfil l ve tarçın 1 çay bardağı su ilavesiyle iyice karıştırılarak ağzı açığın içi hazırlanır. Açılan hamurun üzerine, iri bir ceviz kadar iç alınarak serilir. Kenardan yarım parmak genişliğinde hamur, et konulmadan boş bırakılır. Parmak uçları ıslatılıp bastırılarak, için hamura düzgün bir şekilde yayılması sağlanır. Daha sonra kenardaki boşluk, etin üzerine gelecek şekilde üstüne katlanır. Baş ve şahadet parmağının uçları ile bastırılarak yapıştırılırken şekil de verilmiş olur. Hazırlanan ağzı açık, tepsi gibi düz bir yere alınır. Hepsi tamamlandıktan sonra, içi alta gelecek şekilde, teker teker sıvı yağa atılarak kızartılır. Yüzü pişince ters döndürülerek arka kısmı da kızartılır, yağdan alınır. Bu içten yaklaşık 50 adet ağzı açık yapılır. Sıcak veya soğuk servis yapılır.