AĞZI AÇIK (ŞANLIURFA)

2 su bardağı un
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
Tuz
Aldığı kadar un
İçi için:
250 gram yağsız kıyma
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı salça
1 adet küçük soğan
kırmızıbiber
Karabiber
Tuz
Kızartmak için sıvıyağ

Unu, tuzu ve ayçiçek yağını aldığı kadar suyla karıştırarak, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın. Her birini çay fincanı tabağı büyüklüğünde açın. Hamurların kenarları hariç ortalarını suyla ıslatın. Bu arada hamurun içi için rendelenmiş soğanı, yumurtayı, salçayı, kıymayı, kırmızıbiberi, karabiberi ve tuzu karıştırın. Hamurun ıslatmış olduğunuz kısmına bu harcı yayın. Hamurun
kenarlarını kıymalı harcın kenarlarına gelecek şekilde kapatın. Açılmaması için parmaklarınızla bastırın. Yağı kızdırın. Hamurların önce etli tarafını sonra arka yüzünü kızartın. Sıcak olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:109654 • adı:Ağzı Açık (Şanlıurfa) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 23:31