



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞZI AÇIK (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kg un
½ çay bardağı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
Limonun suyu ya da iki kaşık sirke
1 kg yağsız, çifte çekilmiş kıyma
2 orta boy soğan rendesi
2 yemek kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karışık baharat
1 yumurta
2 yemek kaşığı un
2 su bardağı sadeyağ
Tuz

Undan bir tabak ayrılarak geri kalanı bir tepsiye boşaltılır. Ortası açılarak biraz tuz, yarım limonun suyu (yahut iki kaşık sirke) ve biraz su ilave edilerek hamur yoğrulur. Yoğrulan hamurun kıvamı kulak memesinden biraz daha sert olmalıdır. Küçük bir tabağa biraz yağ konulur, el batırılarak hamur yağla yoğrulur. Diğer bir tabağa kıyma konulur. Rendelenmiş kuru soğan, tuz, baharat, kırmızı biber, bir yumurta, ve iki yemek kaşığı un ilave edilerek iyice karıştırılır. Hamurlar çok iri ceviz büyüklüğünde bezelere ayrılır ve un yardımıyla tatlı tabağı büyüklüğünde açılır, üzerine parmakla biraz su sürülür. Kıymadan erik büyüklüğünde parçalar alınarak el yardımıyla elle sulandırılarak üzerine yayılır, ve kenarları çirtik yapılarak kapatılır. Ünce kıymalı tarafı yağa gelmek üzere iki taraflı kızartılır. Cacık veya bostanayla yenir.

