



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞZI AÇIK (ŞANLIURFA)

<https://www.urfa1.com>

1/2 kg kıyma
4 su bardağı un
3 su bardağı sıvı yağ
İsot
tuz
karabiber
1 kaşık salça
Bir baş ince kıyılmış soğan
2 ated yumurta
aldığı kadar su
4 su bardağı un

Bir yumurta ve su ile yoğrularak yumuşak kıvamlı bir hamur yapılır. Ceviz iriliğinde yuvarlanır.

1/2 kg kıyma ile ince doğranmış çiğ soğan, tuz, karabiber, isot karıştırılır. Karışıma bir yumurta kırılır salça ve bir çay bardağı un eklenerek iyice karıştırılır. Bezeler küçük açılır, elle ıslatılarak üzerine kıyma yayılır. Kenarları kıvrılarak kapatılır. Kızgın yağda önce kıymalı tarafı olmak üzere kızartılır. peçetenin üzerine çıkarılarak fazla yağı alınır. Ağzı açık servise hazırdır.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 27.04.2016