

Şanlıurfa Ağzı Açık

Toplam 58 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 18 dk

8 kişilik

Orta

~276 kcal

Açılış 5/10

Şanlıurfa ağzı açık küçük bohça hamurları üstü aralıklı olarak kayma ile pişirildiği, Urfa davet sofralarının sevilen etli hamur işlerinden biridir.

Malzemeler

Hamur için

- 4 su bardağı Un
- 1.3 su bardağı Su

İç için

- 300 gr Kıyma
- 1 adet Kuru soğan
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 tatlı kaşığı Isot

Yapılışı

- Hamur malzemelerini yoğurup pürüzsüz kıvam aldırın.
- Hamuru 20 dakika dinlendirin, bezeler esnek açılışın.
- Kıyma soğan, isot ve baharatları iç harc için karıştırın.
- Bezeleri açıp iç harcınce tabaka halinde yayın.
- Kenarları pileleyip ortasını aralıklı olarak buharla kurumasın.
- Ağzı açıkla 210°C fırında 8 dakika kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Böreğin üst açılışını küçük tutmak iç harcın kurumadan pişmesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanına sumaklı soğanla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

