

Urfa Ağzı Açık

Toplam 90 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 16/10

Şanlıurfa'nın coğrafi işaret tescilli açığıdır. İso (Urfa biberi), maydanoz ve soğanla yoğrulan kıymalı harç, küçük açığı hamurun ortasına bastırılarak kalacak şekilde sade yağda kızartılarak servis edilir.

Malzemeler

- 600 gr Un
- 400 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 yemek kaşığı İso (Şanlıurfa biberi)
- 0.5 demet Maydanoz
- 2 adet Yumurta
- 1 su bardağı Sade yağ (kızartma için)
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 yemek kaşığı Biber salçası

Yapılı

1. Hamur için unu, 1 yumurtayı 2 yemek kaşığı sade yağ, 1 çay kaşığı tuzu ve azar azar 1 litre suyu yoğurun; kulak memesinden biraz sert, pürüzsüz bir hamur olsun. Üzerini örtüp 30 dakika dinlendirin.
2. Harç için soğanı çok ince rendeleyin, suyunu hafif sıkın. Kıymayı soğan, biber ve domates salçasını, ince kıyılmış maydanozu, 1 yumurtayı tuzu ve karabiberi geniş bir kaptaki 3 dakika yoğurun.
3. Hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara bölün, oklava ile her parçayı 8-10 cm çapında uyarlak ince yufka açın.
4. Her yufkanın ortasına 1 yemek kaşığı harç koyup parmakların ortasına kenarları çirtikleyerek ortasını 1-2 cm açık kalacak şekilde kapatın.
5. Geniş tavada sade yağda kızartın. Önce kıyma tarafında olacak şekilde 2-3 dakika kızartıp 2 dakika daha pişirin. Alternatif: 200°C fırında 20 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Soğanı yoğurmada önce suyunu sıkın, yumurtmayı aksi halde harç sulan ve yufka delinir. İso Şanlıurfa coğrafi işaretinin temel aromatik unsuru, atlanmamalı.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak kereci kayran veya közlenmiş biber-domates salatasıyla servis edin; yöresel sofrada bostananın yanına ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Kuruyemiş