>HAMUR İŞLERI

>Afyon Ağz1açık

Toplam 118 dk Haz1rlık 90 dk · Pişirme 28 dk 6 kişilik Zor ~520 kcal

Afyon ağz1açık, kat kat yağlanan mayas1z hamurun ortas1na k1yma harç koyup üstü açık pilelerle f1r1nlanan coğrafi işaretli bir hamur işidir.

Malzemeler

Hamur için

- 4 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Su
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.8 su bardağı Sıvı yağ

İç harç için

- 400 gr Dana k1yma
- 1 adet Yumurta
- 0.5 demet Maydanoz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Yap1lış1

1. Un, su ve tuzla kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğurun.
2. Hamuru 20 dakika dinlendirin.
3. Hamuru aç1p s1vı yağla yağlay1n, katlay1p tekrar aç1n.
4. Dana k1yma, yumurta, maydanoz, karabiber ve pul biberi karıştır1n.
5. Hamuru küçük yuvarlaklara kesin, ortalar1 kal1n kalacak şekilde aç1n.
6. K1yma harc1 ortas1na koyup kenarlar1 pileyle aç1k ağız b1rakacak şekilde kapat1n.
7. Ağz1aç1klar 200°C f1r1nda 25-28 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru birkaç kez yağlay1p katlamak ağz1ağ1n çevrek katlar1nı belirginleştirir.

SERVIS ÖNERISI

Ayran ve domatesli çoban salatayla s1cak servis edin.

Alerjenler

Gluten Yumurta