

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 kısımla 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

Yapılışı

1. Hamuru yoğurup 20 dakika dinlendirin.
2. Kıyma soğan ve baharatlarla iç harcını hazırlayın.
3. Hamuru küçük bezeler açıp iç harcını koyun, üstte açıklı olarak kapatın ve 210°C fırında 18 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Böreğin üst açıklı küçük tutmak için harcını kurumadan pişmesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında sumaklı soğanla servis edin.

Alerjenler

Gluten