

Urfa Ağzı Açık

Toplam 65 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 6/10

Urfa ağzı açık kıymalı harçlı ortasız hamurla kızartılarak kenar küçük pideler verir.

Malzemeler

- 500 gr Un
- 400 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası

Yapılış

- Un ve suyla hamur yoğurup 20 dakika dinlendirin.
- Kıymalı harç hazırlayın.
- Hamurları doldurup kızgın yağda 5 dakika kızartın.

PÜF NOKTASI

Sıvıya eklemek ve sürekli çırpmalı çorba pürüzsüz bir dokuda tutar.

SERVİS ÖNERİSİ

Küçük cam kaselerde tabağı ortasına yerleştirip etrafına közlenmiş sebze dilimleri dizin.

Alerjenler

Gluten