

Agzi Acik

Malzemeler

Hamuru icin:

4 su bardagi un

2 corba kasigi siviyağ

1 cay kasigi kabartma tozu

1 tatli kasigi tuz

Ic malzemesi icin:

400 gram yagsiz kiyma

1 adet soğan

1 adet yumurta

1 corba kasigi un

1 tatli kasigi domates salcasi

1 corba kasigi isot

Tuz

Karabiber

Kizartmak icin:

Siviyağ

Yapilisi

Un, su, tuz, kabartma tozu ve siviyağ ile kulak memesi yumusakliginda hamur yogurulur.

Diger tarafta ic malzemesi icin olan malzemeler derin bir kabin icinde harmanlanir.

Hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar kopartilip merdane ile acilir. El islatilarak hamurun uzeri ic malzemeyi tutmasi icin nemlendirilir. Ic harctan ortalarina bastirarak yayilir.

Hamurlarin kenarlari kivirilarak kapatilir. Kizgin yagda kiymali taraf altta kalacak sekilde kizartilir.

AFIYET OLSUN