

URFA HAMUR İÇLERİ

Kaynak: Tandırlıktan Gelen Lezzet /
Lütfiye AKALIN

Ağız Açıık

- Ağız Açıık (6 Kişilik)
- 1 kg un
- ½ çay bardağı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Limonun suyu ya da iki kaşık sirke
- 1 kg yağsız, çifte çekilmiş kıyım
- 2 orta boy soğan rendesi
- 2 yemek kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı karışık baharat
- 1 yumurta
- 2 yemek kaşığı un
- 2 su bardağı sadeyağ Tuz

- Hazırlanışı

- Undan bir tabak ayrılarak geri kalanı bir tepsiye boşaltılır. Ortası açılarak biraz tuz, yarım limonun suyu (yahut iki kaşık sirke) ve biraz su ilave edilerek hamur yoğrulur. Yoğrulan hamurun kıvamı kulak memesinden biraz daha sert olmalıdır. Küçük bir tabağa biraz yağ konulur, el batırılarak hamur yağla yoğrulur. Diğer bir tabağa kıyım konulur. Rendelenmiş kuru soğan, tuz, baharat, kırmızı biber, bir yumurta, ve iki yemek kaşığı un ilave edilerek iyice karıştırılır. Hamurlar çok iri ceviz büyüklüğünde bezelere ayrılır ve un yardımıyla tatlı tabağı büyüklüğünde açılır, üzerine parmakla biraz su sürülür. Kıymadan erik büyüklüğünde parçalar alınarak el yardımıyla elle sulandırılarak üzerine yayılır, ve kenarları çirtik yapılarak kapatılır. Önce kıymalı tarafı yağa gelmek üzere iki taraflı kızartılır. Cacık veya bostanayla yenir.



Ađzı Yumuk



- Ağzı Yumuk (4 Kişilik)
- 5 su bardağı un
- ½ limonun suyu
- 1 kg yağsız kıyma et
- 1 büyük kuru soğan
- 1 çay bardağı dolusu ufalanmış ceviz içi
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 su bardağı sıvı yağ

Hazırlanışı

- Kıymayla ince kıyılmış soğan azıcık yağda kavrulur. Tuz, karabiber, minik doğranmış ceviz içleri ilave edilir. Geniş bir kapta soğumaya bırakılır. Hamur ağzıaçık hamuru gibi yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde bezeler yapılır, bir çay tabağı genişliğinde açılır. Bir tatlı kaşığı kıyma ortasına konularak el yardımıyla ağzı büzülür, kapatılır (fazlalığı koparılır). Kızartma tenceresinde ısıtılan yağa ilk önce büzülmüş tarafı gelecek şekilde atılırsonra diğer tarafı kızartılarak çıkartılır, servis yapılır, bostana ile yenilir.

Bişe

- Bişe (4 Kişilik)
- 3 bardak un
- 1 yemek kaşığı sirke 1 çay kaşığı tuz
- 1 bardak sıvı yağ



- Hazırlanışı
- Tepsiyeye boşaltılan una bir çay kaşığı tuz ilave edilir, içine sirke dökülerek suyla yoğrulur. Kıvamını bulunca el yağa batırılmak suretiyle yoğrulup hamur haline getirilir. Hamur ceviz büyüklüğünde kesilerek yuvarlanılır ve oklavayla pasta tabağı büyüklüğünde açılarak yağda pembeleşinceye kadar kızartılır. Servis tabağına alınan bişe, bu şekilde yenildiği gibi şeker balı ya da pekmeze batırılarak da yenilebilir.

Dögmeç



- Dögmeç (4 Kişilik)
- 3 tane ufalanmış kuru yufka ekmek
- ½ kilo domates
- 3-4 tane kırmızı ya da yeşil biber
- 200 gr peynir
- 1 büyük boy kuru soğan
- 5-6 tane yeşil soğan
- 1 demet maydanoz
- ½ demet nane
- 2 yemek kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- Hazırlanışı
- Ekmekler ufalanır. Ufak doğranmış peynir, kabukları soyulup küçük doğranmış domates, ince kıyılmış yeşil biberle, kuru soğan, salça, pul biber, tarçın karıştırılarak yoğrulur. Ekmekler yumuşayınca ince kıyılmış yeşil soğan, maydanoz ve nanelen oluşun yeşillik katılarak karıştırılır, avuç içinde sıkım haline getirilerek servis yapılır. Ayran eşliğinde, nane, sövüş doğranmış salatalık, domates ile yenilir.

Ekmek Aşı

- Ekmek Aşı (4 Kişilik)
- 1 bazlamaç
- 2 büyük boy soğan
- ½ kg domates
- 6-8 tane yeşil biber
- 3 bardak su
- 1 çay kaşığı limon tuzu
- 2 çay kaşığı şeker
- 1 çay bardağı sadeyağ
- Tuz



- Hazırlanışı
- Tencereye konulan yağda kızartılan saçak doğranmış soğanlar pembeleşince ince doğranan yeşil biberle birlikte kavrulur. Kabukları soyulup küp şeklinde doğranan domatesler tencereye ilave edilir, eriyinceye kadar pişirilir. Üzerine üç bardak su, tuz, limon tuzu ve şeker katılır. Mayhoş hale gelen karışıma bazlamaç doğranarak servis tabağına alınır.

Kıymalı

- Kıymalı (6 Kişilik)
- 1 kg kuzu boşluğundan çekilmiş kıyma et
- 6 tane iri kuru soğan
- Mevsiminde 4-5 tane kırmızı biber
- 3 adet domates
- 3 yemek kaşığı salça
- 4-5 yemek kaşığı pul biber
- Baharat
- Tuz

- Hazırlanışı

- Kıyma et tepsiye konur. Kuru soğan, pul biber, domates, mevsiminde taze kırmızı biber çok ufak doğranarak ilave edilir. Üzerine salça, tuz ve kara biber, baharat eklenir, bir bardak da su koyarak iyice karıştırılıp fırına gönderilir, pişirtilir. Meraklıları içerisine cevizde doğrarlar. Maydanoz, nane, turp ve ayran eşliğinde; kışın limonla, yazları fırında közlenip soyulmuş patlıcanla birlikte yenilir.



Peynirli Ekmek



- Peynirli Ekmek (Acılı) (6 Kişilik)
- 1 kg taze Urfa peyniri
- 1 demet maydanoz
- 1 demet yeşil soğan
- 2 yemek kaşığı pul biber
- ½ çay bardağı sadeyağ
- Tuz

- Hazırlanışı

- Taze tuzsuz peynir yıkanarak ufalanır ve tepsiye konulur. Soğan ve maydanoz ince kıyılarak üzerine katılır. Tuz ve iki yemek kaşığı kırmızı biber ve yağ ilave edilip iyice karıştırılarak fırına gönderilir.

Semsek



- Semsek (4 Kişilik)
- 1 kg un
- ½ kg yağsız kıyma
- 2 kuru soğan
- 1 demet maydanoz
- 2 kaşık sirke veya limon suyu (hamuru için)
- 1 su bardağı sadeyağ
- Tuz, karabiber

- Hazırlanışı
- Kıyma, bir tavada ince doğranmış soğanla kavrulur. Maydanoz ince ince doğranır, tuz ve kara biberle birbirine karıştırılır. Hamur, ağzıaçık'ta olduğu gibi yoğrulur, küçük mandalina büyüklüğünde bezelere ayrılır, tatlı tabağı büyüklüğünde açılır. Çok ince olmamak kaydıyla yarı tarafına harc konularak diğer tarafı üzerine kapatılır. Kenarı kesilerek yağda iki tarafı pembeleşinceye kadar kızartılır. Peynirli semsek de kıymalı gibi yapılır. Yalnızca harcına ufalanmış tuzsuz ya da tuzu alınmış peynir, çok ince doğranmış yeşil soğan ve maydanoz, tuz ve pul biber konulur. Bir de tatlı semsek vardır ki, harcına yalnızca ufalanmış tuzsuz peynir konularak yapılır. Bu halde ya şeker balına ve yahut pekmeze batırılarak yenilir.

Taplama

- Taplama (4 Kişilik)
- ½ kg dövülmüş mercimek unu
- 2 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı pul biber
- Tuz ve karabiber



- Hazırlanışı
- Daha çok evde ekmek yapılan günlerde pişirilir. Soğanların kabukları soyulup yıkandıktan sonra ince ince kıyılır. Bir tepsiye mercimek unu konular, doğranmış soğan, pul biber ve yeterince tuz ilave edilerek suyla katı bir hamur yoğrulur. Merdane yardımıyla bir tabak büyüklüğünde yarım cm kalınlığında ekmek açılır. Saç üzerinde hafif ateşte iki yüzü pembeleşinceye kadar pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır