



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜRCÜK ORUĞU (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

2 bardak düğürcük (ince bulgurun elek altı)
1 büyük baş soğan
1 kahve fincanı biber salçası
1 su bardağı zeytinyağı
1,5 kahve kaşığı kimyon
1 su bardağı su
Tuz

YAPILIŞI

Bir tepside düğürcük ıslatılır. Biber, soğan, kimyon ve tuzla iyice yoğrulur. Tepsi yağlanır. Hazır olan köfte tepsiye yayılıp üzerine zeytinyağı gezdirilerek taş fırında on 5 dk. pişirilerek servis edilir .