



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORUK KEBABI (KİLİS)

1 su bardağı ince bulgur
1 çorba kaşığı biber salçası
250 gr yağlı kıyma
5 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

İnce bulgurun üzerine 1 çay bardağı kadar su eklenir. Sonra ezilmiş sarımsak, salça, tuz ve karabiber katılır. Uzun süre bütünleşene kadar yoğrulur. En son kuru nane katılır. Cevizden biraz büyük parçalar alınır. Eller ıslatılarak şişe geçirilir. Mangalda ya da ızgarada pişirilir.
