ORUK KEBABI (KİLİS)

700 gr orta yağlı kıyma
500 gr köftelik simit (ince bulgur)
3 diş sarımsak
1 orta boy soğan
2 pide
Tuz, kuru nane, karabiber

1. Soğan ve sarımsakları temizleyip kıyın. Simiti tepsiye alıp üzerine biraz su serpin ve 5 dakika bekletin. Kıyma, soğan ve sarımsağı simite ekleyip iyice yoğurun. Bulgur yumuşayınca tuz, karabiber ve naneyi ekleyip tekrar yoğurun. Fırını ızgara konumuna alın.
2. Köfte harcından cevizden biraz daha büyük parçalar koparıp şişlere geçirin. Elle düzelterek her tarafının eşit olmasını sağlayın. Izgarada çevirerek pişirin.
3. Pideyi küçük küçük kesip tabaklara paylaştırın. Üzerine kebapları yerleştirin. Soğan, domates ve biberle sıcak olarak servis yapın.

ML® Oruk için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:9726 • adı:Oruk Kebabı (Kilis) • gönderen:Yörem • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:14