ORUK KEBABI

Malzemeler:
500 gr. orta yağlı kıyma
1,5 su bardağı köftelik bulgur
1 soğan
5 diş sarımsak
1 kaşık kuru nane
2 yemek kaşığı kuru kırmızıbiber
2 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı dövülmüş ceviziçi
Tuz

Yapılışı:
Önce bulgur ılık su ıslatılır ve yaklaşık 15 dk. bekletilir. İnce ince doğranan soğan, ezilen sarımsak) kırmızıbiber karabiber, nane ve tuz bir arada su ilave edilerek yoğrulur. Bulgurlar yapışıp tutmaya başladıysa kıyma eklenmeye hazır demektir. Kıyma da ilave edilerek bir süre de kıyma ile birlikte yoğrulmaya devam edilir. Son olarak ceviz içi de konur, tekrar şöyle bir yoğrulur. Hazırlanan bu hamura elde köfte biçiminde şekil verilir. Bu köfteler teflon tavada az margarin sürülerek pişirilir.

ML® Kilis Kebabı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:27313 • adı:Oruk Kebabı • gönderen:dr.tarık • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:01