



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ORUK (KİLİS)

Kilis Valiliği

Malzemesi:

3 su bardağı çiğ köftelik bulgur

1 kg. orta yağlı makinede iki kez çekilmiş veya dövülmüş et

2 çorba kaşığı nane

1 baş soğan

1 baş sarımsak

yeterince kırmızı biber, karabiber ve tuz.

Yapılışı:

Bulgur tepsiye konur. Su ile hemen ıslatılır. Kaşıkla karıştırılır. Soğan ve sarımsak çok küçük olarak üzerine doğranır. Nane, kırmızı biber, karabiber ve tuz ilave edilerek yoğrulur. 20-25 dakika sonra et karıştırılır.

Yumuşayınca kadar yoğurma işlemine devam edilir. Köfte tepsinin bir yanında toplanır. Sıkımlanır ve sıkımlar şişlerde "Adana Şiş Kebap / Adana Kebap" şekline getirildikten sonra hafif meşe kömürü ateşinde pişirilir.

İstenirse sıkımlar ızgara köfte şekline de dönüştürülebilir.