ŞAM ORUĞU

Sahrap Soysal

İç harcı için;
500 gr. ortayağlı kıyma
5 adet orta boy kuru soğan
1 su bardağı çekilmiş ceviz içi
100 gr. bitkisel margarin
1 tatlı kaşığı pul biber
2 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
Dış harcı için;
5 su bardağı köftelik bulgur
1 su bardağı su
250 gr. yağsız dana eti
1 adet yumurta
2 çay kaşığı kimyon
1 su bardağı un
1 tatlı kaşığı biber salçası
2 çay kaşığı tuz
Kızartmak için;
1 su bardağı zeytinyağı
Sos için;
1 kahve fincanı zeytinyağı
2 yemek kaşığı incecik doğranmış maydanoz
2 diş dövülmüş sarımsak
1 adet limonun suyu
1 çay kaşığı tuz

Hazırlanışı
İç harcını hazırlamak için; soğanları soyup incecik doğrayın. Kıyma ve margarini bir tencereye koyup kısık ateşte, kıyma suyunu verip tekrar çekinceye kadar kavurun. Soğanı ekleyip tuz ve karabiberi serpiştirin. Tencerenin dibi tutuncaya kadar kavurup ceviz içi ve pul biberi ilave edin ve ocaktan alın. Harcı bir tepsiye koyup kıyma iyice katılaşıncaya kadar buzdolabında bekletin.
Dışını hazırlamak için; bulguru geniş bir tepsiye aktarıp üzerine 1 su bardağı suyu aktarın. Karıştırın ve kabarması için 15 dakika kadar bekletin. Tuz, kimyon ve biber salçasını ilave edip elinizi arada asırada ıslatarak 10 dakika kadar yoğurun. Kıymayı da katıp yoğurmaya devam edin. 15 dakika daha yoğurduktan sonra un ve yumurtayı ekleyin ve 5 dakika daha yoğurun.
Köfte hamurundan kabuklu ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp parçaları avuçlarınız arasında yuvarlayın. Ortalarına işaret parmağınızla bastırarak içlerini açın ve mekik şeklinde uzatın.
İçlerini kıymalı harçla doldurup ağız kısımlarını kapatın ve avuçlarınız arasında tekrar şekillendirin. Malzemenin tamamını bu şekilde bitirin.
Yağı bir tavada kızdırıp köfteleri kızgın yağda önlü arkalı 3-4 dakika kızartın. Bir tabağa alıp bekletin.
Sosu hazırlamak için; limon suyu, sarımsak, tuz ve zeytinyağını bir kasede çırpın. Kıyılmış maydanozu ilave edip karıştırın. Sosu bir tabağa aktarıp köfteleri sosun üzerine koyun. Sıcak ya da soğuk olarak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:55742 • adı:Şam Oruğu • gönderen:cezeryem • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:57