



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYRAM ORUĞU (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

2 çay kaşığı kimyon
2 yemek kaşığı un
2 su bardağı zeytinyağı
1 kg. yağsız sinirsiz et (köftelik)
1 kg. ince bulgur
2 çay kaşığı yenibahar
2 orta büyüklükte soğan
1 su bardağı kıyılmış ceviz içi
1 çay kaşığı karabiber
iç kıyması için:
800 gr. Kıyma
4 adet orta boy soğan
1 demet maydanoz
2 çorba kaşığı tuz
1 su bardağı çamfıstığı

Kıyma derince bir kaba konulur, ateşe alınır. Suyu çekilinceye kadar karıştırılır. Sonra ince kıyılmış soğan, yağ ve tuz, kıymaya ilave edilir. Soğanlar sararıncaya kadar pişirilir. Ateşten alınan tencereye sırayla yenibahar, ceviz, çamfıstığı ve maydanoz eklenerek karıştırılır. Soğumaya bırakılır. Bulgur suyuyla yıkanır gibi ıslatılıp 1 saat bekletilir. Bulgur, tuz, soğan ve kimyonla karıştırılarak kıyma makinesinden iki defa çekilir. Hazırlanmış olan köftelik et makineden geçen bulgur harcına eklenerek yoğrulur. Bu işlem yapılırken un azar azar serpilerek yoğurma işlemine devam edilir. Hazırlanmış köftelik harcıdan yumurta büyüklüğünde parçalar kopararak parmak yardımı ile ince cıdarlı olacak şekilde oyularak küçük mekik haline getirilir. Daha önce hazırlanmış olan kıyma malzemesi ile içleri doldurulup ağızları kapatılır. Bir fırın tepsisine birbiri üstüne binecek şekilde dizilerek üstleri yağlanır ve sıcak fırına sürülür. 20 dk. pişirildikten sonra sıcak olarak servis edilir.

