



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## IZGARA ORUĞU (HATAY)

Hatay Valiliği  
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

### MALZEMELER

1 kg. köftelik et  
3 su bardağı ince bulgur  
1 çorba kaşığı kırmızı toz biber  
1 baş soğan  
1 çorba kaşığı kimyon  
2 su bardağı su  
iç malzemesi:  
250 gr. ceviz içi  
400 gr. tereyağı  
2 demet maydanoz  
Karabiber ve tuz

### YAPILIŞI

Bulgur ıslatılıp bir saat beklenir. Üzerine köftelik et katılarak iyice yoğurulur. Tereyağına ceviz maydanoz, karabiber ve tuz eklenerek karışım hazırlanır. Hazırlanmış olan köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak baş parmak yardımı ile oyulur. İç malzemesi ile doldurulduktan sonra üçgen şekli verilerek ızgara üzerinde pişirilerek servis edilir.