ORUK (HATAY)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Yağsız ve sinirsiz et
Köftelik bulgur
Kuru soğan
Kimyon
Biber salçası
Tuz
1 yumurta
2 yemek kaşığı un
Biraz karbonat

Şam Oruğu ve Sini Oruğunun içinin yapımında; kıyma, zeytinyağı, kuru soğan, tuz, karabiber, pul biber, ceviz ve maydanoz kullanılır.

Tapış Oruğu veya Kuyruklu Oruğun içinin yapımında; kuyruk yağı, ceviz, kuru nane, pul biber, karabiber ve tuz kullanılır.

Dışının hazırlanması: Dananın but kısmından alınan yağsız ve sinirsiz et, kıyma makinesinde macun haline gelinceye dek kıyılır ve kenara alınır. Büyükçe bir leğenin içine çiğ köftelik bulgur, ince kıyılmış kuru soğan, kimyon, biber salçası ve tuz eklenerek yoğrulur. Yoğurma işlemi sırasında su serpilerek hamurun kıvamının oluşması sağlanır. Oluşan bulgurlu hamura macun haline gelen et katılır ve yoğrulur. Son olarak yumurta, iki kaşık un ve bir miktar karbonat eklenerek yoğurma işlemi tamamlanır.

Şam Oruğu ve Sini Oruğunun içinin hazırlanması: Bir tavanın içinde kıyma, zeytinyağı ile kavrulurken içerisine ince kıyılmış kuru soğan, tuz, kimyon, karabiber, pul biber eklenir. Daha sonra da ceviz ve kıyılmış maydanoz katılır.

Tapış Oruk veya Kuyruklu Oruğun içinin hazırlanması: Kuyruk, kıyma makinesinde iyice çekilir, içerisine ceviz, kuru nane, pul biber, karabiber, tuz eklenerek karıştırılır. Şam Oruğu; elde, uçları silindirik olarak şekillendirilen hamura kıymalı harç koyularak hazırlanır. Tappış Oruğu veya Kuyruk Oruğu için ise; cevizden büyük bezeler alınarak iki adet küçük daire hazırlanır ve arasına kuyrukla hazırlanan harç koyularak üst üste kapatılır. Sini Oruğu için ise; zeytin yağı ile yağlanmış sini içerisine 1/2 cm ile 1 cm kalınlık arasında hazırlanan hamur yayılır. Arasına harç serilerek üzeri bir kat daha hamur ile kaplanır. Son olarak da üzeri zeytin yağı ile yağlanarak ısıtılmış fırında pişirilir. Şam Oruğu ve Kuyruklu Oruk da altı ve üstü zeytinyağı ile yağlanarak ısıtılmış fırında pişirilir. Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Antakya, kuruluşundan günümüze kadar bir çok medeniyete ev sahipliği yapmış bir merkezdir. Böylece çeşitli kültürlerin etkisiyle zengin bir mutfak kültürünü günümüze miras olarak kalmıştır.Hatay halkının geleneksel yemeği Oruk; daha çok düğünlerde, kına gecelerinde ve bayramlarda kadınların birlikte hazırladığı bir yemektir. Yörede bu yemek çeşitli restoranlarda da gelen ziyaretçilerin beğenisine sunulmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:105532 • adı:Oruk (Hatay) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:24.04.2025 - 07:36