



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORUK KEBABI (KİLİS)

<https://gurmekibris.com>

600 gram kuzu kıyma (tercihen oranında yağlı)
4 yemek kaşığı ince bulgur
1 adet orta boy kuru soğan
1/2 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı nane
2 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Servisi için:
1 adet tırnak pide
2 adet orta boy yeşil sivri biber

İnce bulguru küçük bir kaba alın. 2 yemek kaşığı sıcak suyla ıslatın. Şişmesi için üzerini streç filmle kapatıp 8-10 dakika kadar bekletin.

Kabuğunu soyup ortadan ikiye kestiğiniz kuru soğanı rendenin ince tarafıyla rendeleyin.

Rendelenmiş kuru soğan ve şişen ince bulguru; tuz, nane ve kırmızı pul biber ilavesiyle geniş bir tepside yoğurun.

Yağlı kuzu kıymayı tepsiye alıp özleşene kadar tüm malzemeyi iyice yoğurun.

Hazırladığınız harcı dört eşit parçaya bölün. Üzeri hafifçe yağlanmış şişlere, porsiyonladığınız kıyma harcını parmaklarınızı ıslatarak yayın.

Mümkünse mangalda, ızgarada ya da fırında iyice kızarana kadar pişirin.

Servisinde kullanacağınız tırnak pideyi minik küpler halinde kesin. Biberleri közleyin. Kızarıp yağın salmakta olan oruk kebablarını pide üzerine aldıktan sonra sıcak olarak servis edin.

Not: Kullandığınız ince bulguru 1/2 oranında sıcak suda bekletin. Tercihen yağlı kuzu kıyma kullanın. Arzuya göre kullandığınız dana kıymanın içine %10 oranında çekilmiş kuyruk yağı katın. Kullandığınız baharatları arzu ettiğiniz oranda azaltıp arttırabilirsiniz.

