



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORUK KEBABI (KİLİS)

700 gr orta yağlı kıyma
500 gr köftelik simit (ince bulgur)
3 diş sarımsak
1 orta boy soğan
2 pide
Tuz, kuru nane, karabiber

- Soğan ve sarımsakları temizleyip kıyın. Simiti tepsiye alıp üzerine biraz su serpin ve 5 dakika bekletin. Kıyma, soğan ve sarımsağı simite ekleyip iyice yoğurun. Bulgur yumuşayınca tuz, karabiber ve naneyi ekleyip tekrar yoğurun. Fırını ızgara konumuna alın.
- Köfte harcından cevizden biraz daha büyük parçalar koparıp şişlere geçirin. Elle düzelterek her tarafının eşit olmasını sağlayın. Izgarada çevirerek pişirin.
- Pideyi küçük küçük kesip tabaklara paylaşın. Üzerine kebabları yerleştirin. Soğan, domates ve biberle sıcak olarak servis yapın.

[ML® Oruk için tıklayın](#)