



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ORUK KEBABI

3 su bardağı ince bulgur
4 yemek kaşığı irmik
1 yumurta
2 yemek kaşığı biber salçası
Sıvı yağ
iç harcı için:
350 gram kıyma
2 adet soğan
1 avuç ceviz içi
Sıvı yağ, tuz, karabiber

3 su bardağı ince bulguru bir kaba alın. Üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edip bulgurun şişmesini sağlayın. Daha sonra bulgur karıştırma kabına alın. 2 çorba kaşığı biber salçası, 4 çorba kaşığı irmik, bir tutam tuz, karabiber, sıvıyağ ilave edip karıştırın. Bir yumurta ilave edip yeniden karıştırın. Yemeklik doğranmış soğanı ve 350 gr kıymayı kavurun. Üzerine tuz, yeni bahar ve karabiber ilave edip karıştırın. En son kıymanın üzerine ceviz parçaları ilave edin. Yuvarlak bir fırın tepsisini sıvıyağ ile yağlayın. Bulgurlu harcın yarısını tepsiye yayın. Bulgurlu harcın üzerine kıymalı iç harcı yayın. Kıymalı iç harcın üzerini kalan bulgurlu harç ile kapatın. Elinizi ıslatıp elinizle iyice bastırın. Sini oruğunu fırına vermeden önce dilimlere bölün. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin.
