



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ORUK (KİLİS)

İnce bulgur tepsiye konur. Soğuk su ile ıslatılır. Soğan ve sarımsak ince ince doğranır. Tuz, nane, kırmızı biber, karabiber konur. 20-25 dakika yoğrulur. Et konarak biraz daha yoğrulur. Tepsinin bir tarafına basılır. Yumurta büyüklüğünde parçalar alınır. Şişlere adana kebab gibi hazırlanır veya yuvarlak 1 cm kalınlığında köfte şekline getirilir. Mangalda kömür ateşinde şişlerle veya ızgara üzerinde bir tarafı pişince öbür tarafı çevrilerek pembeleşinceye kadar pişirilir. Sıcak servis yapılır.

---

© lezzetler.com tarif no:139414 • adı:Oruk (Kilis) • gönderen:gazo • indirme tarihi:21.05.2024 - 19:42