



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ ORUK (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

500 gr. köftelik et
300 gr. Kıyma
2,5 su bardağı pirinç
100 gr. tereyağı
1/2 su bardağı un
1 baş soğan
50 gr. çamfıstığı
1/2 demet maydanoz
1 bardak zeytinyağı
Tuz

YAPILIŞI

Suda haşlanan pirinç süzülür, soğutulur. Köftelik et ilave edilerek yoğurulurken üzerine azar azar un serpilerek yedirilir ve bir tarafta dinlendirilir. İç malzemesinin hazırlanması amacıyla, bir tencereye kıyma koyularak suyu çekilinceye kadar pişirilir. Soğan ve tereyağı eklenerek soğanların pişmesine kadar karıştırılıp ateşten alınır. İçine çamfıstığı, maydanoz ve tuz eklenerek soğutulur. Hazır olan köftelik harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak baş parmak yardımı ile mekik şeklinde köfteler oyulur. İçleri harçla doldurulup yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine zeytinyağı sürülerek sıcak fırında 15 dk. pişirilerek sıcak servis edilir.