



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAC ORUĞU (HATAY)

500 gram köftelik bulgur
500 gram çekilmiş yağsız et
300 gram kuyruk yağı
1 çay bardağı çekilmiş ceviz içi
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karbonat
Maydanoz
Karabiber
Tuz

Bulguru yumuşaması için ıslatın.
İç harcı için kuyruk yağı, ceviz, maydanoz, tuz ve karabiberi bir kasede karıştırın.
Biber ve soğanı ince ince doğrayın.
Bulgur yumuşayınca biber ve soğanla yoğurun.
İçerisine kimyon, karbonat ve unu ekleyip yoğurmaya devam edin.
Köfteniz hazır olunca portakal büyüklüğünde parçalara ayırın.
Her bir parçayı incecik açın.
Hazırladığınız harcı açtığınız bir köfteye yayın.
Üzerini de diğer parça ile kapatarak kenarlarına bastırın.
Tava veya sacda kızartın.

