



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİNİ ORUĞU (HATAY)

500 gr dana kıyması
500 gr kuru soğan
100 gr ceviz
200 gr köftelik bulgur
1 yumurta sarısı
10 gr toz kırmızı biber
2 bardak sıcak su
20 gr tuz
20 gr karabiber
20 gr kimyon
10 gr domates salçası
Sıvı yağ

Bulgurun üzerine sıcak su ekleyip, hava almayacak şekilde demlenmeye bırakın. Küçük bir tencerede doğranmış soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Ardından 400 gr kıymayı ekleyin ve pişirmeye devam edin. Suyunu çekmeye yakın cevizleri de ekleyin. Tuz, karabiber, kimyon ve toz biber ilave ettikten sonra, oluşan bu karışımı soğumaya bırakın. Demlenen bulgurun içine tuz, karabiber, domates salçası ve 100 gr dana kıyması ekledikten sonra, bu hamuru kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun. Baklava tepsisine hamurun yarısını koyun ve kalınlığı 2 cm olacak şekilde yayın. Üzerine hazırladığınız kıymalı harcı ekleyin. Kalan hamuru açarak, harcin üzerini kapatın. 1 saat dinlendirdikten sonra 200 derecede fırında 17 dakika pişirin.