



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ ORUĞU (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

300 gr az yağlı kıyma
1 adet büyük soğan
1 bardak yağ
1 bağ maydanoz
Yenibahar
Karabiber
Tuz

Tepsi oruğunun köfte hamuru ve köftenin içi normal oruk gibi hazırlanır. Hamuru iki eşit parçaya ayrılır. Fırın tepsisi iyice yağlanır. Hamurun bir parçası tabana eşit ölçüde yayılır. Genelde kalınlığı 1 cm civarındadır. Köftenin içi hamurun üzerine eşit oranda yayılır. Hamurun diğer yarısı kıymanın üzerine alt hamur gibi eşit ölçüde yayılır. Genellikle baklava şeklinde kesilir ve üzerine bolca zeytinyağı gezdirilir. Yüksek ısıda fırında pişirerek sıcak servis yapılır.

Not: Tepsinin büyüklüğüne ve isteğe göre malzeme ayarlanır.

