



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ ORUĞU (HATAY)

<https://www.aksam.com.tr>

3 su bardağı ince bulgur
1 su bardağı irmik
3 su bardağı sıcak su
3 su bardağı un
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 adet yumurta
1 adet patates
İçi için:
200 gram dana kıyma
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı Antep fıstığı
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
5 yemek kaşığı zeytinyağı

İrmik ve bulguru karıştırdıktan sonra üzerine sıcak su ilave edip karıştırmaya devam ediyoruz. Üzerine streçleyip 10 dakika demlenmeye bırakıyoruz. İrmikli bulguru tepsiye aldıktan sonra üzerine un, yumurta, salça, tuz ve karabiber ilavesi yapıyoruz. Yoğurduktan sonra sıcak su ekleyip önceden haşladığımız patatesleri harca yediriyoruz.

Kıymayı zeytinyağında kavurmaya başlıyoruz. Küçük küçük doğradığımız soğanları ilave edip kavurmaya devam ediyoruz. Salçasını ekleyip harca yediriyoruz. Kırmızı toz biber, tuz ve karabiber ilave ediyoruz. Antep fıstığının yarısını harca ekliyoruz. Tepsinin altını yağladıktan sonra bulgurlu harcı tepsiye yerleştiriyoruz. Üzerine hazırladığımız kıymalı harcı yerleştiriyoruz. Son olarak kalan bulgurlu harçla kıymaların üzerini kapattıktan sonra bıçakla baklava şeklini veriyoruz. Fırına göndermeden önce üzerine zeytinyağı gezdiriyoruz. Fırında 180 derecede 15 dakika pişiriyoruz.



