



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ ORUĞU

- 1 Adet yumurta
- 2 Adet soğan
- 1 Çay Bardağı ceviz
- 500 gr kıyma
- 1 Demet maydonoz
- 2 Su Bardağı ince bulgur
- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Öncelikle dış harcı hazırlıyoruz. İnce bulguru kaynar su ile ıslatıp bir süre demlendiriyoruz. Şişen bulgurun içine kıymanın yarısını ilave edip yoğurmaya başlıyoruz. Bir miktar biber salçası, tuz ve yumurtayı da ilave edip karıştırıyoruz. Elde ettiğimiz hamuru ikiye bölüp bir kısmını yağladığımız tepsiye elimizle yayıyoruz. Araya kalan kıyma ile kıymalı harç yapıyoruz. Tavaya 1 yemek kaşığı margarin ve sıvıyağ koyup küçük küçük doğradığımız soğanları kavuruyoruz. Kıymayı da katıyoruz. İsteğimize göre tuz, karabiber, kırmızıbiber, kimyon ve kekik ekliyoruz. Son olarak maydonoz ve cevizi de ilave edip ocağı kapatıyoruz. Harcı tepsiye yayıyoruz. Üzerine hamurun diğer yarısını da yayıp dilimliyoruz. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında pişiriyoruz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 01.08.2024