



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİDE PATETES ORUĞU (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER (köfte için)

1 kg. ince bulgur
3 çorba kaşığı un
5 orta boy haşlanmış patates
1 yemek kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı kimyon
Baharat Tuz
1/2 su bardağı zeytinyağı
Baharat
iç malzemesi:
3 orta boy soğan
1/2 su bardağı zeytinyağı
1/2 su bardağı dövülmüş ceviz
1 demet maydanoz

YAPILIŞI

iç malzemesinin hazırlanışı: Soğanlar ince doğranır, sıvı yağda sarartılarak ateşten alınır. Ceviz, baharat ve maydanoz eklenerek karıştırılıp soğutulur.

Yapılışı: Bulgur bir saat kadar ıslatılıp bekletilir. Un, biber salçası, baharat ve tuz eklenerek hamur gibi oluncaya kadar iyice yoğurulur. Haşlanmış patates ezilerek hamura katılır. Hamur iki parçaya ayrılarak yağlanmış bir tepsiye ilk katı açılır. İç malzeme yayılıp diğer parça hamurdan küçük parçalar koparılarak üstü kapatılır. Bıçakla hamur, baklava dilimleri şeklinde kesilir. Yarım bardak yağ üstünde gezdirilerek kızgın fırına sürülür. Soğuduktan sonra servis yapılır.