YUMURTALI ORUK (MUHATTEMİ) (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

250 gr. ince bulgur
250 gr. köftelik et
2 baş biber
1 küçük soğan
1 çay kaşığı kimyon
4 adet yumurta
iç malzemesi:
150 gr. kıyma
2 kaşık tereyağı
2 adet orta boy kıyıimış soğan
1 çay kaşığı kıyılmış maydanoz
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
1 avuç ceviz içi

Bulgur ıslatılır. Üzerine kıyılan soğan, kimyon ve ıslatılan baş biberler konularak kıyma makinesinden iki defa geçirilir. Bu sırada köftelik et ilave edilip yoğurulur. Bir tarafa alınıp içi hazırlamak için bir tencereye kıyma konulup yağla kavruluro Kavrulan kıymaya ceviz içleri, karabiber, maydanoz ve tuz ilave edilerek iç harç soğumaya bırakılır. Köftelik harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılarak içleri oyulup mekik haline getirildikten sonra içleri doldurulup ağızları kapatılır. Yağlanmış bir fırın tepsisine dizilerek 15 dk. sıcak fırında pişirilir. Yumurtalar çırpılarak pişmiş olan köfteler üzerine dökülerek hafif ısılı fırında yumurtaların pişmesi sağlanarak sıcak servis edilir.