



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TEPİSİ ORUĞU (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

500 gr. köftelik et
500 gr. ince bulgur
2 baş soğan
1 su bardağı zeytinyağı
3 adet baş biber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı un
iç malzemesi:
400 gr. Kıyma
4 adet soğan
3 çorba kaşığı tereyağı
1/2 su bardağı kıyılmış ceviz
1 çay kaşığı karabiber

Bulgur yıkanır gibi ıslatılıp yarım saat bekletilir. Bulgurun üzerine ıslatılmış ve ayıklanmış baş biber, kıyılmış soğan ve kimyon eklenerek kıyma makinesinde iki kez çekilir. Üzerine köftelik et koyulup yoğurulmaya başlarken bir yemek kaşığı un eklenerek iyice yoğurulmaya devam edilir. Hazırlanan harç iki parçaya bölünerek bir kenarda bekletilir.

İçinin harcı için kıyma bir tencereye alınır. Etin suyu çekince ince kıyılmış soğan ve yağ eklenerek pişirmeye devam edilir. Soğanlar sararınca kadar bu işleme devam edilir. Sonra ten ce re ateşten alınarak soğumaya bırakılır.

Bir fırın tepsisini yağlayarak ikiye ayırmış olduğumuz köftelik harcın bir tanesini 1,5 cm. kalınlığında açarak tepsiye yerleştirilir. Üzeri, hazırlanan kıyma ile kaplanıp geri kalan köftelik harçtan parçalar alınarak kıymanın üstü kaplanır. Baklava dilimleri halinde kesilerek üstüne zeytinyağı gezdirilir. Orta sıcaklıktaki bir fırında 20 dk. pişirilir. Sıcak ve soğuk olarak servis edilir.

