

Hatay Fırın Oruk Dilimleri

Toplam 87 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 32 dk

8 kişilik

Zor

~430 kcal

Hatay fırın oruk dilimleri, ince bulgurlu dış harcı cevizli kıyma ile doldurup tepside kızartılarak hazırlanan bir içli köfte yorumu yapar.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı ince bulgur
- 500 gr Dana kıyma
- 2 adet Soğan
- 0.8 su bardağı Ceviz
- 2 yemek kaşığı Biber salçası
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Bulguru sıcak suyla 15 dakika şişirin.
2. Kıymanın yarısını soğanla 8 dakika kavurup ceviz ekleyin.
3. Bulgur, kalan kıyma salça ve baharat uzun süre yoğurun.
4. Tepsiyeye dış harcını yarısını, iç harcını koyup kalan bulgurla kapatın.
5. 180°C fırında 30-32 dakika kızartarak pişirin.

PÜF NOKTASI

Dış harcını macun kıvamına kadar yoğurmak dilimlerin dağılmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Limon, maydanoz ve yoğurtla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş