

Oruk

Toplam 60 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

8 kişilik

Zor

~292 kcal

Açlık bar 14/10

Hatay oruğu, içli köftenin elde şekillenen ve kızırtılı, ince bulgurlu dış katlı krabasıdır.

Malzemeler

Dış kat için

- 2 su bardağı ince bulgur
- 300 gr Dana kıyma
- 1 çay kaşığı tuz

İç için

- 2 adet Soğan
- 0.8 su bardağı Ceviz

Kızırtı için

- 2 su bardağı Ayçiçek yağı

Servis için

- 1 adet Limon

Yapılışı

1. Soğan ve cevizi tavada çevirerek iç harcını hazırlayın.
2. Bulgur, kıyma ve tuzla dış katı yoğurup iç harcını sarın.
3. Orukları 6 dakika kızartıp limonla servis edin.

PÜF NOKTASI

Dış katı tavuğa inceltirken parmağın iziyle çatlamadan şekil alırsınız.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanlarında limon dilimleri ve maydanoz yaprakları bulundurun.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş