

Kilis Oruk Kebabı

Toplam 48 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~480 kcal

Açılış 9/10

Oruk kebabı yağlı kuzu kıyması içinde bulgur, soğan, nane ve pul biberle yoğurup şişte pişiren Kilis usulü köftedir.

Malzemeler

- 600 gr Yağlı kuzu kıyma
- 4 yemek kaşığı İnce bulgur
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 2 tatlı kaşığı Pul biber
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 4 adet Lavaş
- 0.3 demet Maydanoz

Yapılışı

1. İnce bulguru 0.5 çay bardağı sıcak suyla 10 dakika şişirin.
2. Soğan rendeleyip suyunun fazlasını silin.
3. Kıyma, bulgur, soğan, nane, pul biber ve tuzu 8 dakika yoğurun.
4. Harcı geniş metal şişlere bastırarak geçirin.
5. Şişleri ızgarada 6-18 dakika çevirerek pişirin.
6. Lavaş, maydanozlu soğan ve köz biberle servis edin.

PÜF NOKTASI

Bulguru sıcak suyla sadece 10 dakika şişirmek köfteyi kuru yapmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Maydanozlu soğan ve köz biberle lavaş üzerinde servis edin.

Alerjenler

Gluten