

Kilis Oruk

Toplam 105 dk Hazırlama 80 dk · Pişirme 25 dk 6 kişilik Zor ~470 kcal Açılış 10/10

Kilis oruğu, ince bulgur ve kıymalı iç harcın cevizli içle dolduğu kızarmış köfte çeşididir.

Malzemeler

Dış için

- 2 su bardağı ince bulgur
- 500 gr Dana kıyma

İç için

- 150 gr Ceviz
- 50 gr Tereyağı

Yapılışı

- İnce bulguru 1 litre suyla şişirip kıymayı ve dış harcı yoğurun.
- Kalan kıymayı tereyağında kavurun, ceviz ekleyip iç harcını hazırlayın.
- Dış harçtan limon büyüklüğünde parçalar alın ve tavada kızartın.
- Cevizli iç koyup köfteleri sıkıca kapatın ve düzgünce şekillendirin.
- Orukları kızgın yağda altın renk alana kadar 6-8 dakika kızartın.

PÜF NOKTASI

Dış harçta limonun suyunu çıkararak bulguru elle açılabilir.

SERVİS ÖNERİSİ

Limon, maydanoz ve ayranla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Süt