

Oruk Kebabı

Toplam 38 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Zor

~334 kcal

Açılış 18/10

Kilis oruk kebabı ince bulguru baharatlı kıyma ile yoğurup şişte pişirerek dışı kızarmış içi sulu güçlü bir kebab sunar.

Malzemeler

- 500 gr Dana kıyma
- 0.8 su bardağı ince bulgur
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Pul biber
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Bulguru 1 slat kıymayla yoğurun.
2. Harca soğan ve baharat ekleyin.
3. Kebab şişte toplam 12 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Harca uzun yoğurmak şişe daha iyi tutunmasını ve pürüzsüz bir doku sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kebabı sıcak servis yapın, yanına sumaklı soğan ve lavaş koyun.

Alerjenler

Gluten