

Adıyaman Tepsi Oruk

Toplam 65 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 30 dk

8 kişilik

Orta

~326 kcal

Açılış 18/10

Adıyaman tepsi oruk, dışı ince bulgurlu harçla kaplanan kıymalı sayesinde içli köftenin tepsiye yayılması ve fırınlanarak güçlü bir akrabasıdır.

Malzemeler

Dış harç için

- 2 su bardağı ince bulgur
- 1 yemek kaşığı salça

İç için

- 450 gr kıyma
- 2 adet kuru soğan
- 0.5 su bardağı ceviz

Yapılışı

- İç harcını soğan ve cevizle hazırlayın.
- Bulgurlu dış harçları tepsiye bastırıp içi yayılan harçla kapatın.
- Tepsi oruğu 190°C fırında 30 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Üst katı slakelle bastırarak tepsi oruğun dilimlenirken çatlamasını azaltın.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında sumaklı soğanla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş