

Tepsi Orugu

Toplam 65 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 30 dk

8 kişilik

Zor

~348 kcal

Açılış 18/10

Hatay tepsi oruğu, ince bulgur ve kıymanın kat halinde tepsiye bastırılarak içi cevizli fırın köftesidir.

Malzemeler

Dış kat için

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

İç için

- 2 adet Soğan
- 1 su bardağı Ceviz

Servis için

- 1 adet Limon

Yapılış

- Bulgur, kıyma ve tuzla dış katı hazırlayın.
- Soğan ve cevizi tavada çevirip içi hazırlayın.
- Tepsiye yarım dış katı yayıp içi ekleyin, üst katı kapatıp 200°C fırında 30 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Üst katı sıkıca kapayarak bastırıp yüzey çatlamadan düzgün kapanır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına acı ve közlenmiş biber, üstüne tereyağındaki kavrulmuş fıstıkta servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş