

# Hatay Fırın Oruk Dilimleri

Toplam 118 dk

Hazırlama 65 dk · Pişirme 54 dk

8 kişilik

Zor

~430 kcal

Açılış 9/10

Hatay fırın oruk dilimleri, ince bulgurlu dış harcı cevizli kıyma ile doldurup tepside kızartılarak doyurucu bir içli köfte yorumu yapar.

## Malzemeler

- 2.5 su bardağı ince bulgur
- 500 gr Dana kıyma
- 2 adet Soğan
- 0.8 su bardağı Ceviz
- 2 yemek kaşığı Biber salçası
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

1. Bulguru sıcak suyla 15 dakika şişirin.
2. Kıymanın yarısını soğanla 8 dakika kavurup ceviz ekleyin.
3. Bulgur, kalan kıyma salça ve baharat uzun süre yoğurun.
4. Tepsiyeye harcın yarısını yayıp diğer yarısını koyup kalan bulgurla kapatın.
5. 180°C fırında 30-32 dakika kızarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Dış harcı macun kıvamına kadar yoğurmak dilimlerin dağılmasını önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Limon, maydanoz ve yoğurtla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş