

Hatay Oruk İçli Köfte

Toplam 130 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 70 dk

6 kişilik

Zor

~470 kcal

Açılış 9/10

Hatay oruğu, ince bulgurlu dış hamuru kıyma ve cevizli içle doldurup fırında veya yağda pişiren baharatlı içli köftedir.

Malzemeler

- 2 su bardağı ince bulgur
- 250 gr Yağsız dana kıyma
- 0.5 su bardağı irmik
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 400 gr Dana kıyma
- 3 adet Soğan
- 0.8 su bardağı Ceviz içi
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 1 tatlı kaşığı Pul biber
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- İç harc için soğan yağda 8 dakika yumuşatın.
- Kıyma ekleyip 10 dakika suyunu çekene kadar kavurun.
- Ceviz, kimyon ve pul biberi katıp iç harcı soğutun.
- Bulgur, irmik, salça ve yağsız kıyma azar azar suyla 20 dakika yoğurun.
- Hamurdan parçalar açıp içle doldurun.
- Orukları yağlanmaz tepsiye dizip üstlerine zeytinyağı sürün.
- 190°C fırında 20-35 dakika kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Dış hamuru yoğururken azar azar su eklemek köftenin çatlamasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Nar ekşili yeşil salata, limon ve yoğurtla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

