

Oruk

Toplam 60 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

8 kişilik

Zor

~292 kcal

Açlık bar 14/10

Hatay oruğu, içli köftenin elde şekillenen ve kızırtılı, ince bulgurlu dış katlı krabasıdır.

Malzemeler

Dış kat için

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

İç için

- 2 adet Soğan
- 0.8 su bardağı Ceviz

Kızırtı için

- 2 su bardağı Ayçiçek yağı

Servis için

- 1 adet Limon

Yapılışı

1. Soğan ve cevizi tavada çevirerek kokulu, hafif yağlı harc hazırlayın.
2. Bulgur, kıyma ve tuzu uzun süre yoğurup çatlamayan dış kat elde edin.
3. Dış harc tavuğa açılıp, cevizli içi yerleştirin ve uçları kapatın.
4. Orukları 6 dakika kızarttıktan sonra yanlarında limonla sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Dış katı tavuğa inceltirken parmağın iziyle çatlamadan şekil alın.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında limon dilimleri ve maydanoz yaprakları bulundurun.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş