

# Kilis Oruk Kebabı

Toplam 48 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~480 kcal

Açılış 9/10

Oruk kebabı yağlı kuzu kıyması içinde bulgur, soğan, nane ve pul biberle yoğurup şişte pişiren Kilis usulü köftedir.

## Malzemeler

- 600 gr Yağlı kuzu kıyma
- 4 yemek kaşığı ince bulgur
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 2 tatlı kaşığı Pul biber
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 4 adet Lavaş
- 0.3 demet Maydanoz

## Yapılışı

1. İnce bulguru 0.5 çay bardağı sıcak suyla 10 dakika şişirin.
2. Soğan rendeleyip suyunun fazlasını silin.
3. Kıyma, bulgur, soğan, nane, pul biber ve tuzu 8 dakika yoğurun.
4. Harcı geniş metal şişlere bastırarak geçirin.
5. Şişleri ızgarada 6-18 dakika çevirerek pişirin.
6. Lavaş, maydanozlu soğan ve köz biberle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Bulguru sıcak suyla sadece 10 dakika şişirmek köfteyi kuru yapmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Maydanozlu soğan ve köz biberle lavaş üzerinde servis edin.

## Alerjenler

Gluten