

Kilis Oruk

Toplam 50 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 15 dk 6 kişilik Zor ~380 kcal Açılış 10/10

Kilis oruk kebabı ince bulgur ve dana kıyması sarımsak ve baharatla yoğrulup şişe dizilerek ızgarada kızlandırılır. Güneydoğu kebabıdır.

Malzemeler

Dış için

- 2 su bardağı ince bulgur
- 500 gr Dana kıyma
- 1 adet Kuru soğan
- 3 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. İnce bulguru yarım su bardağı sıcak suyla 15 dakika bekletin.
2. Soğan ve sarımsağı rendeleyip suyunu sıkıp bulgura ekleyin.
3. Kıyma baharatlar ve tuzu ekleyip 10 dakika ele yapışmaz hale gelene kadar yoğurun.
4. Harçtan parmak kalınlığında parçalar koparıp şişlere veya elde uzun köfte şeklinde dizin.
5. İyi yanmış közde her yüzü 4 dakika olacak şekilde 12 dakika çevire çevire pişirin.
6. 5 dakika dinlendirip yanına soğan piyaz ve közlenmiş biberle servis edin.

PÜF NOKTASI

Dış harçta bulguru 15 dakikada sıcak suyla yoğurarak bulgur çatlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Limon, maydanoz ve ayranla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten