

Oruk Kebabı

Toplam 38 dk

Hazırlanma 24 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Zor

~334 kcal

Açılış 18/10

Kilis oruk kebabı, ince bulguru baharatlı kıyma ile yoğurup şişte pişirerek dışı kızarmış, içi sulu güçlü bir kebab sunar.

Malzemeler

- 500 gr Dana kıyma
- 0.8 su bardağı ince bulgur
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Pul biber
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. İnce bulguru az sıcak suyla 10 dakika ıslatın.
2. Kıyma soğan, biber salçası ve baharat bulgurla 8 dakika yoğurun.
3. Harcı şişlere sıkıştırarak boşluk kalmamasına dikkat edin.
4. Şişleri kızgın ızgarada ilk yüzünden 5 dakika pişirin.
5. Çevirip ikinci yüzü 5 dakika pişirin ve sumak soğanla servis edin.

PÜF NOKTASI

Harca tuzun yoğurmak şişe daha iyi tutunmasını ve pürüzsüz bir doku sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kebabı sıcak servis edin, yanına sumak soğan ve lavaş koyun.

Alerjenler

Gluten