>ET YEMEKLERI

>Ad1yaman Tepsi Oruk

Toplam 95 dk · Haz1rlık 65 dk · Pişirme 30 dk · 8 kişilik · Orta · ~326 kcal · Açlık bar: 8/10

Ad1yaman tepsi oruk, ince bulgur ve irmikle yoğrulan dış harç; isotlu cevizli k1yma iç; yağlı tepsiye yayan, içli köftenin Ad1yaman ve Şanlıurfa hattındaki f1r1n akrabas1d1r.

Malzemeler

Dış harç için

- 2 su bardağı İnce bulgur
- 1 yemek kaşığı Salça

İç için

- 450 gr K1yma
- 2 adet Kuru soğan
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 0.5 su bardağı İrmik
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 yemek kaşığı İsot
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 0.5 demet Taze maydanoz
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yap1l1ş1

1. İnce bulgur ve irmiği 1lıkla 15 dakika 1slatın; şişirin.
2. Soğanı ince k1yın; tavada zeytinyağıyla pembeleşene kadar çevirin; k1yma ekleyip suyu çekene kadar 8 dakika kavurun.
3. Salça, isot, kimyon, karabiber ve cevizi katıp 2 dakika daha çevirin; ocaktan alıp maydanozu ekleyin.
4. Şişen bulgur ve irmiği tuz, isot ve kalan zeytinyağıyla 6 dakika yoğurup yumuşak hamur k1vam1na getirin.
5. Yağlanmış tepsiye dış harcın yar1s1n1 ıslak elle bast1rarak yay1n; iç harcı üstüne paylaşt1r1p kalan dış harçla kapat1n ve baklava dilimi şeklinde kesin.
6. Üzerine zeytinyağı sürüp 190°C f1r1nda 30 dakika pişirin; üst yüz pembeleşince çıkar1p 10 dk dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Dış harcın alt1n1 ıslak elle bast1r1rken kenarlardan az az su gezdirmek tepsi oruğun dilimlenirken çatlamas1n1 azalt1r.

SERVIS ÖNERISI

Yan1na sumakl1 soğan ve ayranla s1cak servis edin.

Alerjenler

Gluten Kuruyemiş