

Tepsi Orugu

Toplam 95 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

8 kişilik

Zor

~348 kcal

Açılış 18/10

Hatay tepsi oruğu, ince bulgur ve irmikle yoğrulan dışı harçla içotlu cevizli kıymalı ile tepsiye yayan, içli köftenin Hatay-Adıyaman hattındaki rakıbasıdır.

Malzemeler

Dış kat için

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

İç için

- 2 adet Soğan
- 1 su bardağı Ceviz

Servis için

- 1 adet Limon
- 0.5 su bardağı irmik
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 1 yemek kaşığı isot
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 0.5 demet Taze maydanoz
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılı

1. İnce bulgur ve irmiği 1 litre suyla 15 dakika ısıtın.
2. Soğanı ince kıyıp tavada zeytinyağıyla pembeleşene kadar çevirin; kıymayı ekleyip suyu çekene kadar 8 dakika kavurun.
3. Biber salçası, 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 kıvamına getirin.
5. Yağlanmış tepsiye dışı harçla yarısını sırala ile bastırarak yayıp iç harç üstüne paylaşın. Kalan dışı harçla kapatın ve baklava dilimi şeklinde kesin.
6. Üzerine zeytinyağı sürüp 200°C fırında 30 dakika pişirin; üst yüz pembeleşince çıkarıp 5 dakika dinlendirip servis edin.

Üst katıslakavuçla bastırıp yüzey çatlamadan düzgün kapanır. Dış harcıyoğururken bulgur ile irmiği önce 115kyla 15 dakika 1slat1n.

SERVIS ÖNERİSİ

Tepsi oruğunu kare dilimleyip ince bulgurlu yüzeyi dağılmadan limonla, sumaklı toğan piyazıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş