

Hatay Usulu Oruk

Malzemeler

Koftesi için :1 kilo ince bulgur,
1/2 kilo tavugun gogus eti(aslinda yagsiz ince cekilmis kiyma kullanilir ama tavuktan daha ozlu oldugu için daha iyi sonuc veriyor),
bas soğan,
biraz kimyon
1 bardaktan az un,
renk ayarina gore 3-4 kasik biber salcasi,
biraz tuz,
su.

Kiymasi için :

400 gr. orta yagli kiyma,
5 tane soğan ,
150 gr.ceviz ici(dogranmis veya az robottan gecmis),
karabiber,
1 demet maydanoz,
sivi yag ve zeytinyagi.
Kizartmak için :
Sivi yagla zeytinyagi karisik

Yapilisi

Once ic malzeme yani kiymasi kavrulur.
Suyunu cekip kavrulan kiymaya sivi yag eklenir veya yari yariya zeytinyagi karisik olabilir.
Iyice kavrulan kiymaya sogani eklenir(ince dogranmis)
Onunla da oldurduktan sonra karabiber tuz ceviz ici konularak devam edilir.
En son icine mayanoz koyup alti kapatilir karistirilir.