

Oruk

Malzemeler

Dis harc icin:

5 su bardagi koftelik bulgur

1 su bardagi su

2 cay kasigi kimyon

250 gr yagsiz dana kiymasi

1 yumurta

1 su bardagi un

2 cay kasigi tuz

2 tatli kasigi tatli biber salcasi

Ic harc icin:

500 gr orta yagli kiyma

5 sogan

1 su bardagi ince cekilmis ceviz

100 gr margarin

1 tatli kasigi tatli pulbiber

2 cay kasigi karabiber

1 cay kasigi tuz

Kizartmak icin:

1.5 su bardagi zeytin yagi

Sos icin:

1 kahve fincani zeytin yagi

2 corba kasigi kiyilmis maydanoz

3 dis ezilmis sarimsak

1 limonun suyu

Tuz

Yapilisi

Oncelikle Ic harc icin, soganlari ince ince kiyin.

Kiyma ve yagi tencereye alip suyunu birakip cekene kadar kisik ateste karistirin.

Sogan,tuz ve karabiberi ekleyip kavurmaya devam edin.

Pul biber ve cevizi ilave edip ocaktan alin.

Kiymali harci bir tepsiye yayip buzdolabinda iyice katilasana kadar bekletin.

Dis harc icin, bulguru bir tepsiye alip uzerine suyu dokun.

Karistirip 15 dakika bekletin.

Tuz, kimyon ve biber salcasi ilave edin.

Elinizi arada bir suya batirarak 10 dakika yogurun.

Kiymayi ekleyip avucunuzun icinde yogurmaya devam edin.

10 dakika daha yogurup un ve yumurtayi ekleyin.

Elinizi sik sik suya batirip 5 dakika daha yogurun.

Kofte hamurundan ceviz buyuklugunde parcalar koparin.

Avucunuzda yuvarlayip ortasina isaret parmaginizi bastirin ve icini acararak mekik seklinde uzatin.

Icine kiymali harci doldurun.

Elinizi islatip agiz kismini kapatın ve avucunuzda sekillendirin.

Malzeme bitene kadar kofteleri bu sekilde hazirlayin.

Yagi tavada kizdirip kofteleri sik sik cevirerek 3-4 dakika kizartin.
Kagit havlu uzerine alip fazla yagini cektirin.
Sos icin limon suyu, sarimsak,tuz ve yagi bir kapta cirpma teliyle cirpin.
Maydanozu da icine katip karistirin.
Sosu servis tabagina dokup uzerine kofteleri dizin.
Sicak veya ilik servis yapabilirsiniz
ellerimize saglik