

## Sac Orugu

### Malzemeler

1.5 kg koftelik bulgur  
750 gram koftelik dana eti  
1 corba kasigi feslegen  
Yarim corba kasigi tane kimyon  
1 corba kasigi biber salcasi  
1 sogan  
Tuz  
Ic harci icin:  
1 kg dana kiyma  
250 gram kuyruk yagi  
250 gram ic yagi  
1 kahve fincani sivi yag  
100 gram dolmalik fistik  
1 tatli kasigi karabiber  
2 tatli kasigi karisik baharat  
3 tatli kasigi kuru nane  
1 demet maydanoz  
3 demet nane  
Tuz

### Yapilisi

Kiyma suyunu cekene kadar orta ateste pisirilir. Suyu cekilen kiymenin uzerine kuyruk yagi eklenererek pisirilir. Bir baska tencerede ic yagi eritilip tenceredeki kiymenin uzerine dokulur.

Dolmalik fistigin disindaki malzemeler harca ilave edilir. Dolmalik fistik ayrica kavrulur uzerine dokulur. Diger tarafta islatilan bulgur salca, sogan ve baharatla iyice yogurulduktan sonra icerisine koftelik et ilave edilerek tekrar yogurulur.

Cevizden biraz daha buyuk parcalar halinde koparilan dis harc kahve fincani buyuklugunde acilir. Uzerine 1.5 corba kasigi harc yayilarak uzeri yine dis harc ile kapatilir.

Kenarlari birlestirilen oruklar kizdirilan sacin uzerinde pisirilir.