ORUK

Yarım kg. koyun kıyması
1 Adet orta boy kuru soğan
1,5 Su bardağı ince bulgur
1 Tatlı kaşığı kuru nane
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz

İnce bulgur yıkanır, suyu süzülür, yoğurma kabına aktarılır. Üzerine çok ince kıyılmış kuru soğan eklenir. (Soğanının özellikle ince doğranması gerekir, rende kullanılmaz)
İnce bulgur ve kuru soğan karıştırıldıktan sonra, yağlı koyun kıyması, kuru nane, tuz ve karabiber katılır, ara sıra el ıslatılarak malzeme bütünleşene kadar yoğrulur.
Hazırlanan köfte harcı arzuya göre şişe dizilir, yada yuvarlak yassı şekil verilebilir.
Oruk fırında yada ızgarada pişirilir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Oruk, Kilis'te kurban bayramı sonrası yağlı etle hazırlanan yöresel bir tariftir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1136 | Adı: Oruk | İndirme tarihi: 17.07.2025 - 04:40