Oruk

Oruk



Yarım kq. qoyun qıyması
1 Ədəd orta boy quru soğan
1,5 Su stəkanı incə yarma
1 Şirin qaşığı quru nanə
Yarım şirin qaşığı qara bibər
1 Şirin qaşığı duz

İncə yarma yuyunar, suyu süzülər, yoğurma qabına köçürülər. Üzərinə çox incə qıyılmış quru soğan əlavə olunar. (Soğanının xüsusilə incə doğranması lazımdır, rəndə istifadə edilməz)
İncə yarma və quru soğan qarışdırıldıqdan sonra, yağlı qoyun qıyması, quru nanə, duz və qara bibər qatılar, hərdənbir əl isladılaraq vəsait inteqrasiya olunana qədər yoğurular.
Hazırlanan küftə xərci arzuya görə şüşə düzülər, ya da yumru yastı şəkil verilə bilər.
Oruk sobada ya da qızartmada bişirilər.
İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Oruk, Kilisdə qurban bayramı sonrası yağlı ətlə hazırlanan yerli bir tərifdir.

© ml.md (Azərbaycan dili) Resept #: 1136 | Ad: Oruk | Tarix: 28.03.2024 - 16:32