



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Oruk

Oruk



500 gramos terreno de cordero
1 cebolla mediana
1 1/2 vaso de bulgur, tipo delgado
1 cucharadita de menta seca
1/2 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de sal

- # Lavar el bulgur y la tensión que, poner la mezcla en un tazón. Agregar la cebolla finamente cortada en cuadritos sobre el mismo. (Duales se aconseja rallado en lugar de ellos.)
- # Después de mezclar el bulgur y trozos de cebolla, añade la carne de cordero terreno, menta seca, sal y pimienta negro en ella. Las manos mojadas vez en cuando mientras amasando la mezcla, hasta que smoothens.
- # Portada los palos con esta mezcla o forma la mezcla en hamburguesas.
- # Cook en horno o parrilla ellos.
- # Servir caliente.

Nota: Oruk, es la comida que se cocina en Kilis ciudad con carne grasa después de las fiestas de sacrificio.