



## Oruk

Oruk



½ kg. De viande haché de mouton  
1 oignon moyen  
1,5 tasses boulgour fin  
1 cuillère à café de menthe séchée  
½ cuillère à café de poivre noir  
1 cuillère à café de sel

- # Lavez le boulgour, filtrez l'eau, puis prenez dans le bol de pétrissage. Rajoutez un oignon haché finement. (Coupez finement les oignons et ne les râpez pas)
- # Rajoutez la viande haché, de la menthe sec, du sel et du poivron noir. Pétrissez en mouillant quelquefois les mains.
- # Placez le mélange de kefta dans les bâtons ou bien placez dans un plat de cuisson en donnant une forme plate.
- # Faites cuire au four ou au grill.
- # Servez chaud.

N-B; Oruk est une recette traditionnelle préparée après l'Aïd à Kilis.