



Oruk

Oruk



Mezzo kg carne macinata di pecora
1 cipolla
1,5 bicchieri di bulgur
1 cucchiaino di menta secca
Mezzo cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale

Bulgur fine si lava e si filtra poi si mette nella ciotola da impastare alla sopra si aggiungono cipolla macinata infine.

Dopo aver miscelato questi due si aggiungono la carne macinata di pecora menta secca sale e pepe nero poi si miscelano bene tutti i materiali.

La miscelata di polpetta se si vuole si mette sopra alla spiedina oppure si fa la figura schiacciata.

Oruk si cucina sopra la griglia oppure nel forno.

Si servirsi in caldo.

Nota: Oruk ed una ricetta della zona di Kilis si prepara nel momento festa di sacrificio con carne grassa.