



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SİNİ KÖFTE

250 gram bulgur
3 çorba kaşığı irmik
1/2 kg.kıyma
1 adet soğan
Kırmızıbiber, karabiber
1/2 demet maydanoz
1/2 su bardağı dövülmüş ceviz
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz

250 gram bulgurla 3 çorba kaşığı irmiği geniş bir kaptan yoğurun. Katı bir hamur yapın. Yağlanmış tepsiye hazırladığınız hamurun yarısını yerleştirin.

1/2 kg. kıymayı, 1 adet küçük doğranmış soğanla ve tuzla karıştırın. 1/2 demet maydanozu ince kıyın. Kırmızıbiber ve karabiberi serpin. Üzerine hamurun diğer yarısını yayın. Hamurun sıkı olmasına dikkat edin. 1 çorba kaşığı zeytinyağını köftenin üzerine sürün. Baklava biçiminde dilimleyin. Önceden ısıtılmış 280 derecelik fırında 30 dk.pişirin.

NOT: Köfte hamuru çok kuru olursa içine yarım su bardağı su ekleyin.

[ML® Sini Köfte için tıklayın](#)[ML® Patatesli Sini Köfte için tıklayın](#)
