



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUBBE SİNIYYE

Anadolujet Magazin

1 kg köftelik bulgur
2-3 adet kuru soğan
500 gr dövülmüş sığır eti
İçi:
500 gr yağsız kıyma
2 yemek kaşığı sadeyağ
50 gr badem
50 gr ceviz içi
50 gr çam fıstığı
yeterince karışık baharat

Kıyma, badem, ceviz içi ve çam fıstığını sadeyağla kavurun. Kavrulmaya yakın karışık baharatı (toz kırmızı biber, Halep baharatı) ilave edin. Köfte hamurunu ikiye bölün.

Tepsiyi katı sadeyağ ile yağlayın. Sonra hamurun bir parçasını tepsiye yerleştirip avuç içiyle bastırarak tepsi yüzeyine iyice yerleşmesini sağlayın. Yağda kavrulmuş kıyma, çam fıstığı, ceviz ve bademi hamurun üzerine yerleştirin ve harcın üzerine bastırarak harcın hamura iyice yerleşmesini sağlayın.

Geri kalan hamuru yine avuç içi ile bastırarak harcın üzerine kapatın. Baklava dilimi şeklinde kesip, hamur üzerine sadeyağ sürün ve her bir dilime küçük bir çizik atın. Fırında 30-40 dakika pişirin.

