SİNİ KÖFTESİ (GAZİANTEP)

Gaziantep Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi

Köftelik malzeme:
1 su bardağı simit (köftelik bulgur)
300 gr. köftelik yağsız kıyma
1 çay bardağı dövülmüş yufka ekmek kurusu
2 yemek kaşığı kırmızı pul biber
1 adet büyük kuru soğan
1 çay kaşığı karabiber
İçi için:
400 gr. az yağlı kıyma
3 adet büyük kuru soğan
1 diş sarımsak
1 çay bardağı antepfıstığı içi
1 çay bardağı badem içi
1 çay bardağı kıyılmış ceviz içi
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber

Tencereye az yağlı kıyma ve 1 fincan su konur. Kıyma suyunu salıp çekinceye kadar kavrulur. İnce kıyılmış soğanlar, 2 yemek kaşığı zeytinyağı ve yeterli tuz ilave edilir. Soğanlar solmaya yakın bir diş ince kıyılmış sarımsak eklenir. Hafif haşlanıp kabuklarından ayrılan badem ve fıstık içi de ilave edilerek 3-5 dk. daha birlikte kavrulup soğumaya bırakılır. Soğuyunca kıyılmış ceviz de ilave edilir.Tepsiye köftelik kıyma, ince kıyılmış soğan, simit, pul biber, karabiber ve yeteri kadar tuz konur. Eller ara sıra ıslatılarak20-25 dk. sakızlanıncaya kadar yoğrulur. Fırın tepsisinin tabanına iki kaşık sadeyağ sürülür.Köftelik harcın yarısı tepsinin tabanına düzgünce avuç içi ile yassılaştırılarak yayılır. Yayılan köftenin üzerine iç malzemesi eşit dağılacak şekilde yerleştirilir.Kalan köfte avuç içinde yassı parçalar yapılarak üzerine konur. Islatılan avuç içi ile yüzü kapatılıp düzgün hale getirilir. Geniş ağızlı bıçak veya rulet arada ıslatılarak, porsiyonluk olacak şekilde kare veya baklava dilimi gibi şekillendirilir. Kalan sadeyağ ve zeytinyağı köftenin yüzüne aktarılır. 1 çay bardağı ılık su yüzüne kurumaması için serpilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında yüzü yakılmadan 25-30 dk. pişirilip bekletmeden servise alınır.



© lezzetler.com tarif no:130721 • adı:Sini Köftesi (Gaziantep) • gönderen:anaç • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:46