BULGURLU POMAK SİNİ KÖFTESİ

https://pomatsite.blogspot.com.tr

İçi:
1 büyük boy Soğan
2 yemek kaşığı Tereyağı veya margarin (erimiş)
3/4 su bardağı Yağlı Kıyma
1/2 tatlı kaşığı Tuz
1/2 tatlı kaşığı Kırmızı biber
1/2 tatlı kaşığı Karabiber
1/2 tatlı kaşığı Köfte baharı
1/2 su bardağı Ceviz içi
Dışı:
Çiğ köftelik Bulgur 2 su bardağı
Pul biber 1/2 tatlı kaşığı
Tuz 1/2 tatlı kaşığı
Ilık su 1 su bardağı
Yağsız kıyma(iki kere çekilmiş) 3/4 su bardağı
Zeytinyağı 1/4 su bardağı
Biber Salçası 1 tatlı kaşığı

İçi: Soğan soyulur, yıkanır ve ince ince doğranır. Bir tavada yağ ile soğan sararıncaya kadar kavrulur ve kıyma ilave edilerek kavurmaya devam edilir. Kıyma kavrulunca tuz, kırmızıbiber, karabiber, köfte baharı ve kıyılmış ceviz eklenip karıştırılır. Ateşten alınarak soğumaya bırakılır. Dışı: Bulgur geniş bir kaba konur, üzerine kırmızıbiber ve tuz atılır. Ilık sudan azar azar dökülerek iyice yoğrulur. Birbirini tutmaya başlayınca kıyma eklenerek yoğrulur.(tutması için bir yumurta akı ilave edilebilir.)Dış köfte hamuru iki eşit parçaya ayrılır. Köfte hamurunun bir parçası zeytinyağı ile yağlanmış fırın tepsisine düzgünce yayılır. Üzerine hazırlanan iç eşit olarak dökülür. Köfte hamurunun ikinci parçası da en üste (için üzerine) incelterek yayılır. Üzerine önce biber salçası sonra zeytinyağı gezdirilerek fırında 30-35 dakika pişirilir. Dilimlenerek sıcak olarak servis yapılır.