



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİBBE SINNIYYE (KARATAŞ ADANA)

Duygu Özcan

Dışı için:

1 bardak kahverengi ince bulgur

Yarım bardak un

İki kez çekilmiş 200 gram kıyma

Yarım su bardağı ırmik (akşamdan bir bardak sıcak suyla ıslatılmış)

İçi için:

4 adet ince kıyılmış soğan

250 gram kıyma

1 su bardağı ince kıyılmış ceviz içi

1 yemek kaşığı tereyağı (dilerseniz margarin kullanabilirsiniz. Asla sıvıyağ kullanmayın.)

1 tatlı kaşığı biber salçası

Karabiber

Tuz

İçi için, kıyma bir tavaya alınır ve topak topak olmaması için iyice dağıtarak kavrulur. Biraz tuz, karabiber, çok az salça ve tereyağını ilave edilir. Kıyma bir miktar suyunu saldıktan sonra soğanı ilave edilir. Eğer soğan çok suluysa suyu sıkılır. En son iri kıyılmış cevizler ilave edilir. Kıyma soğumaya bırakılır.

Dış hamuru için, kıyma, ırmik, biber salçası, kimyon, tuz karıştırılıp iyice yoğrulur(yada mutfak robotunda yapılır).Bulgur ilave edip yoğurmaya devam edilir. Bir iki kaşık un ilave edip yoğurma işlemini tamamlanır.

Hazırladığımız hamurun iki eşit parçaya ayrılır.

Yağlanan tepsiye orta kalınlıkta bir şekilde açılır, üzerine kıymalı iç harç eklenir. Kalan diğer parçada yine aynı kalınlıkta açılarak üzeri kapatılır. Üzerine yağ sürülür ve baklava dilimi şeklinde kesilerek fırına sürülür.

20-30 dakika pişirilip servis edilebilir.

