



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUBBE SİNİYYE

Nedim Atilla

MALZEMELER:

Köfte için:

1 kg köftelik bulgur

2-3 adet kuru soğan

Yarım kg dövülmüş kara et

İç için:

Yarım kg yağsız kıyma

2 çorba kaşığı sadeyağ

50 gram badem

50 gram ceviz içi

50 gram çam fıstığı

Yeterince karışık baharat

KÖFTENİN HAZIRLANIŞI: Bulguru ıslatıp biraz tuz ekleyin. Soğanları büyüklüğüne göre 3-4 parçaya bölüp ıslattığınız bulgur ile karıştırın. Et makinesinde iki kez çekin. Bu şekilde bulgurun iyice ölüp yumuşaması sağlayın. Daha sonra ince çekilmiş siyah etle karıştırarak özel kiremit leğenler içerisinde iyice yoğurup et ile bulgurun birbiriyle kaynaşıp sakızlaşmasını sağlayın.

İÇİN HAZIRLANIŞI: Kıyma, badem, ceviz içi ve çam fıstığını sadeyağla kavurun. Kavrulmaya yakın karışık baharat (toz kırmızıbiber ve Halep baharatı) ilave edin. Köfte hamurunu ikiye bölün. Tepsiyi katı sadeyağ ile yağlayın. Hamurun bir parçasını tepsiye yerleştirin ve avuç içinizle bastırarak tepsi yüzeyine iyice yerleşmesini sağlayın. Yağda kavrulmuş kıyma, çam fıstığı, ceviz ve bademi hamurun üzerine yerleştirin ve harcın üzerine bastırarak harem hamura iyice yerleşmesi sağlayın. Geri kalan hamuru yine avuç içi ile bastırarak harcın üzerine kapatın. Baklava dilimi şeklinde kesin. Hamurun üzerine sadeyağ sürüp her bir dilime küçük bir çizik atın. Fırında 30-40 dakika pişirin. Süslemek için her bir dilim üzerindeki boşluğa bir adet badem koyun.

Not: Üstteki köfte tabakasına çok bastırılmaz, sadece parmakların ucuyla hafifçe bastırılarak harç ile köftenin birbirini tutması sağlanır.