KÜBBİLSİNNİYE (GAZİANTEP)

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Köfte için:
½ kg yağsız kıyma
1 kg simit (ince bulgur)
2 adet soğan
1 su bardağı zeytinyağı
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı kırmızıbiber
Yeterince tuz
İçi için:
400 g az yağlı kıyma
3 adet soğan
250 g ceviz içi
Yeterince , karabiber , kırmızıbiber
Yeterince bahar , tuz

400 g kıyma yağ ilavesi ile kavrulup tuz eklenir.
Kıymanın rengi değişince ince kıyılmış soğan ilave edilir.
Kıyma kavrulduktan sonra ceviz içi konur bir iki kez çevrilip bahar ilave edilip soğumaya bırakılır.
Islatılmış simit ince doğranmış soğan , tuz , kırmızı ve karabiberle iyice yoğrulur.
Simit yumuşayınca kıyma ilave edilir , kıyma özleşinceye kadar yoğrulur.
Yoğrulan kıyma ikiye ayrılır.Yağlanmış tepsiye ayrılan köftenin bir parçası elle bastırılarak iyice yayılır.
Üzerine önceden hazırlanan ve soğumaya bırakılan harç yayılır.
Harcın üzeri kıymanın diğer yarısı ile kapatılıp avuç ayası bastırılır. İsteğe göre baklava dilimi veya kare şeklinde kesilir.
1 bardak zeytinyağı tepsinin üzerine iyice yayılarak dökülür.
Önceden ısıtılmış fırında pişirilir.
Servis tabağına köftenin yanına konan garnitür abartılı olmamalıdır.
Garnitürlerin boyutları köfte boyutunda olmalıdır.

Not: Pişen köftede alt ve üst pişmişlik aynı renktedir. Tabak ısıtıcısı da ısıtılmış tabağa sıcak olarak fırında pişirilmiş soğan ve yeşil biberle servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:98884 • adı:Kübbilsinniye (Gaziantep) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:59