



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ SİNİ KÖFTE

250 gr. kıyma
4 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı margarin
3 adet patates
5 su bardağı ince bulgur
1 adet yumurta
3 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı biber salçası
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Patatesleri soyup haşladıktan sonra rendeleyin. Bir kenarda bekletin. Tepsiyeye bulguru yayın, üzerine 1 bardak su döküp 10 dakika bekletin. İçine rendelenmiş patates koyup yoğurun. Biber salçası, yumurta, pulbiber, karabiber ve tuz ilave edip yumuşak bir bulgur hamuru tutun. Kıymayı zar şeklinde doğradığınız soğanla kavurup içine karabiber ve tuz atın. Kıymayı soğuması için bekletin. Bulgur hamurunu iki eşit parçaya bölün. Fırın tepsisini zeytinyağıyla yağlayıp bulgur hamurunun birini tepsiyeye incecik yayın. Kıymayı bulgurun üstüne döşeyip kalan diğer bulgurlu hamuru üstüne yayın. Üstüne zeytinyağı dökün ve baklava şeklinde kesin. Fırında 30 dakika pişirin. Turp satasıyla servis yapın.

[ML® Patatesli Sini Köfte için tıklayın](#)

[ML® Patatesli Sini Köfte \(görsel\)](#)