SİNİ KÖFTE (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

Köftenin dışı için:
350 g çiğköftelik kıyma
4 bardak köftelik ince bulgur (simit)
2 yemek kaşığı un
1 adet soğan
2 yemek kaşığı sadeyağ
2 yemek kaşığı toz kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı tuz
I tatlı kaşığı karabiber
Köftenin iç harcı için:
500 g yağlı kıyma (Et tadının öne çıkması için iç harcında kıyma yerine zırh kıyması kullanabilirsiniz.)
3 orta bot soğan
2 yemek kaşığı sadeyağ
1 bardak ceviz
½ bardak Antep fıstığı
¾ tatlı kaşığı tuz
1er çay kaşığı karabiber ve yenibahar

Köfte iç harcı: Soğanları soyun ve ince ince doğrayın.
İç Antep fıstığını bir taşım kaynatın, yumuşayan zar gibi ince kabuğunu soyun.
Cevizi havanda iri kalacak şekilde dövün.
Kıymayı bir tencerede sadeyağ ile kavurun, ince doğranmış soğanı ekleyin, soğanlar şeffaflaşıp yumuşayıncaya kadar kavurmaya devam edin.
Karabiberi ve yenibaharı ekleyerek bir-iki kez daha çevirin.
İsterseniz bir tutam tarçın da katabilirsiniz.
Kıymayı ateşten alın, ceviz ve Antep fıstığını ekleyin, altüst ederek soğumaya bırakın.
Köftenin dışı ve yapılışı:
Soğanı çok ince doğrayın ve tuz ile harmanlayın.
Yoğurmak için uygun geniş bir tepsi veya leğende, soğan, ince köftelik bulgur, çiğ köftelik kıyma ve toz kırmızıbiberi karıştırın.
Ellerinizi azar azar su ile ıslatarak karışım macun gibi olana kadar yoğurun.
Karışım biraz toparlanınca unu ekleyin ve yoğurmaya devam edin.
Yaklaşık 30-35 cm çapındaki bir tepsinin tabanını sadeyağın yarısı ile yağlayın. Köftenin dışını iki eşit kısma ayırın ve bir yarısını elinizle bastırarak yağlanmış tepsiye döşeyin. Üstüne iç harcını her tarafa eşit kalınlıkta serin.
Köfte dışının diğer yarısını yassıltarak açın. Tek parça olarak açmak zor geliyorsa, limon büyüklüğünde parçalar alarak avuç içinde yassıltın ve tepsideki kıymaların üstüne yan yana yerleştirerek kenarlarını bitiştirin. Harcın üstü tamamen kaplanınca üstünü düzeltin. Keskin bir bıçağı soğuk suya batırarak tepsideki köfteyi baklava şeklinde kesin.
Kalan sadeyağını eriterek sini köftenin üstüne sürün. Önceden 200 derece ısıtılmış fırında 30-35 dakika nar gibi kızarana dek pişirin.
Köftenin yumuşak olması için, fırından çıktıktan sonra üzerine bir-iki avuç su serperek ıslatın ve tepsinin üstünü örterek biraz bekletin. Bu işlemi yapmazsanız çok kuru olabilir. Sini köfteyi biraz beklettikten sonra, hâlâ sıcakken servis yapın.

Not: Sini köfte, içli köftenin tepside iki kat arasına kıymalı iç konularak yapılmış ve baklava gibi kesilerek fırında pişirilmiş halidir. Üstelik tek tek doldurma gerekmediği için yapılması daha kolaydır. Kızartma olmadığı için içli köfteye kıyasla biraz daha hafif olur. İçi daha bol olan sini köfte, baharatı iyi ayarlandığında yemesine doyum olmayan bir lezzettir, isterseniz sini köfteye yenibahar, tarçın veya karışık baharat da katabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:88209 • adı:Sini Köfte (Gaziantep) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:24.04.2024 - 03:31