



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

SİNİ KÖFTE (MERSİN)

İnce bulgur (1 su bardağı)
Su (1 bardak sıcak)
Haşlanmış patates (1 adet)
Orta yağlı kıyma (250 gram)
Salça (1 çorba kaşığı)
Tuz (1 tatlı kaşığı)
Karabiber (1 çay kaşığı)
Köfte baharı (1 çay kaşığı)
Yumurta (1 adet)
Sarımsak (2 diş)
Kıymalı harcının içine;
Yağsız kıyma (250 gram)
Soğan (1 adet ince doğranmış)
Tuz (1 çay kaşığı)
Karabiber (1 çay kaşığı)
Sıvıyağ (4 çorba kaşığı)

Bir tavanın içine 4 çorba kaşığı sıvıyağ koyun yağ kızmaya başlamadan önce üzerine 250 gram yağsız kıymayı ve 1 adet ince doğranmış soğanı koyarak yaklaşık 5 dakika boyunca karıştırarak kavurun. Üzerine 1 çay kaşığı tuz ve karabiber ekleyerek 2-3 dakika daha kavurun ve tavanın altını kapatın.

Diğer yanda boş bir kabin içine 1 bardak bulgur ve 1 bardak sıcak su koyarak bulgurun şişmesini bekleyin. 1-2 dakika sonra bulgurun içindeki suyu boşaltın. Bulgurun üzerine 250 gram orta yağlı kıymayı koyun. Üzerine 1 yumurta, 1 çorba kaşığı salça, 2 diş ezilmiş sarımsak, 1 adet haşlanmış patates rendesi, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber ve 1 çay kaşığı köfte baharı koyarak iyice yoğurun. Kıymayı hamur yoğurur gibi yaklaşık 3-4 dakika boyunca yoğurduktan sonra elinizle top yaparak toparlayın. Kıymayı iki eşit parçaya bölün.

Bir fırın tepsisinin altını sıvıyağ ile iyice yağlayın ve kıymadan böldüğünüz parçalardan birini tepsinin dibine iyice yerleştirin. Tavadaki 7-8 dakika boyunca kavurduğunuz soğanlı ve kıymalı karışımı tepsinin dibine yerleştirdiğiniz kıymanın üzerine yayın.

Kıymanın geri kalan kısmını bir yağlı kağıdın üzerine yatırın ve tepsideki malzemelerin üzerini örtecek büyüklükte yayın. Kenarlarını bir spatula ile düzeltin ve yağlı kağıtla beraber tepsinin üzerine kağıt üstte kalacak şekilde kapatın. Kıymayı düzgünce yerleştirdikten sonra yağlı kağıdı kıymanın üzerinden kaldırın ve tepsideki kıymanın üzerini yine spatula ile düzleştirin. Spatulanın keskin tarafı ile tepsideki köfte oluşumunu 6 eşit parçaya bölün. Tepsiyi bu şekilde önceden 180 derece ısıtılmış fırına vererek 25 dakika boyunca pişirin. Üzeri kızaran ve pişen köftenizi fırından çıkarın ve kestiğiniz dilimleri spatula ile alarak parçalamadan servis tabaklarına koyun. Etrafını dilediğiniz gibi süsleyerek servis edin.

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

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