



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİNİ KÖFTESİ

4 kişilik Malzemesi
500 gr dana kıyma
1 soğan
1.5 su bardağı ince bulgur
1 çorba kaşığı domates salçası
2 çay kaşığı pulbiber
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kimyon
Tuz

Soğanı rendeleyin. Bulguru ayıklayın. Kıymayı derin bir kaba alıp bulgur, soğan, salça, tuz ve baharatları ilave edin. Malzemeyi birbirine yedirinceye kadar iyice yoğurun. Hazırladığınız köfte harcını yağlanmış kare bir fırın kalıbına yayın. Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Dilimleyip sıcak olarak servis yapın.

Not: İnce kıyılmış maydanoz ve halka doğranmış soğanı karıştırıp tuz, zeytinyağı ve limon ekleyin. Sini köftesiyle birlikte servis yapın.
