



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİNİ KÖFTE (TARSUS MERSİN)

THY Skylife

750 gr az yağlı kıyma (kuzu-dana)
3-4 adet orta boy soğan
2 yemek kaşığı tereyağı veya margarin
Yarım demet maydanoz
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı pul biber
2 kilo patates
Yarım kilo köftelik bulgur
1 yumurta
1 su bardağı irmik
Yeteri kadar un
Tuz
1 çay bardağı zeytinyağı

Patatesler haşlanır, kabukları soyulur ve ezilir. Bulgur, yumurta, irmik, tuz ve ılık su katılarak yoğrulur. Ezilmiş patatesler ilave edilerek yoğrulur. Köfte kıvama gelince 2 kâse kadar un yedirilir. Yoğrulan köfte ikiye ayrılır. Yağlanmış tepsiye yarısı yayılır. Soğanla pişirilip soğutulan kıyma döşenir. Kalan köfte incecik açılarak köftenin üzerine yayılır. Keskin bir bıçakla köfte önce dikey, sonra yatay çizgilerle kesilerek karelere ayrılır. Üzerine bir çay bardağı yağ gezdirilir. 190-200 derece fırında 45 dakika üzeri kızarıncaya kadar bekletilir.

