



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SİNİ KÖFTESİ (ADANA)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

1 büyük boy soğan  
650 gram Kıyma (yağsız)  
Dövülmemiş yeşil fıstık  
800 gram köftelik bulgur  
1 büyük boy patates  
Yarım çay kaşığı kimyon  
1,5 tatlı kaşığı karabiber  
3 tatlı kaşığı tuz  
2,5 tatlı kaşığı kırmızı biber  
Yarım çay kaşığı tarçın (isteğe bağlı)  
2 su bardağı su

Bulgur kaynamış suya konularak şişmeye bırakılır. Diğer taraftan kıyma ve soğan başka bir kapta kavrulur. fişmeye bırakılan bulgurun içine un ve iki adet yumurta koyulur. Kıymanın üzerine de bulgurun diğer yarısı yayılır. 170-200 derecede ısıtılmış fırında pişirilir. Üstü ve altı kızardığında fırından çıkarılarak ve dilimler haline getirilerek servis edilir.

Not: Bu yemek aslında bir bakıma içli köftenin fırında pişirilen şekli olarak düşünülebilir. Bu yemek çoğunlukla özel günlerde, aile içi kutlamalarda, düğünlerde ve bayramlarda yapılmaktadır. Restoranlarda bu özel yemek bulunmamaktadır.