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. fiişmeye 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.

© lezzetler.com tarif no:105946 • adı:Sini Köftesi (Adana) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:05.05.2024 - 02:35