



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİNİ KÖFTESİ (ARAP)

Nedim Atilla

MALZEMELER:

Köftesi için:

1-1/2 su bardağı ince bulgur

1/2 su bardağı irmik

2 su bardağı sıcak su

2 orta boy patates haşlanmış rendelenmiş

Kimyon

Tuz

1 çorba kaşığı biber salçası

1 su bardağından az zeytinyağı

İçi için:

300 gr kıyma

1/2 su bardağı dövülmüş ceviz

1 doğranmış soğan

2 çorba kaşığı zeytinyağı

Yarım demet ince kıyılmış maydanoz

Tuz

Karabiber

HAZIRLANIŞI:

Bulgur ve irmik 2 bardak sıcak suyla karıştırılıp üzerine bir kapak örtülür. Suyunu çektiğinde patates, kimyon, tuz ve salça eklenip iyice yoğurulur. İç malzemeleri zeytinyağıyla birlikte tavaya alınıp 15-20 dakika kavrulur. Biraz ılındıktan sonra maydanoz karıştırılır. Bulgur karışımı iki parçaya ayrılır. Bir çay bardağı zeytinyağı ısıya dayanıklı bir tepsiye dökülür. Bulgurlu karışım toplarından biri tepsiye yayılır. Hazırlanan harç üzerine gezdirin. Kalan bulgur karışımından ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp inceltir ve harem üzerine kapatılır. Parçalar, suyla birbirine yapıştırılır. Üzeri tamamen kapandığında 1 çay bardağı zeytinyağını gezdirilir, her tarafı iyice yağlanır. 200 derecede öncede ısıtılmış fırında 40 dakika (üzeri kızarana kadar) pişirilir.