



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SİNİ KÖFTESİ (ÇUKUROVA)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

2 su bardağı ince bulgur  
2 tablet et bulyon  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber  
1 tatlı kaşığı karabiber  
Yarım kilo soğan  
Yarım kilo kıyma  
Un  
2 adet yumurta

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: Çukurova yöresine has bir yemek olan sini köftesi bölgede Süryani köftesi olarak da bilinmektedir. Bir rivayete göre seven iki insanı kavuşturmuştur bu yemek. Hikaye şöyledir: Bir Türk kızı ve bir Arap genci birbirlerini sevmişler. Ancak o zamanlar Araplar ve Türkler arasında kız alıp vermek pek mümkün değildir. Bu nedenle de bu iki aşığın evlenmeleri zordur. Son çare olarak Arap genci sevdiği kızı kaçıır ve evine getirir. Ancak gencin annesi oğlunu sevdiği ve kaybetmek istemediği için bu durum karşısında sesini çıkarmaz. Ama yine de içten içe sinsice bir plan yapar. Kızın ailesini, bu evliliği tatlıya bağlayalım bahanesiyle, evine davet eder. Asıl amacı ailenin bir arada olduğu bir gecede kızı zor ve zahmetli bir yemek yapmasını söyleyip yemeği yapamamasını sağlamaktır. Bu şekilde oğlunun gözünde de küçük düşmüş olacaktır. Bu nedenle de kızı zor bir yemek olan içli köfte yemeğini yapmasını söyler. Kız hayatında hiç içli köfte yapma-mıştır. Küçük düşmekten korkmaktadır. Bir çıkış yolu bulduğunu düşünere içli köftenin malzemelerini tepsiye yayar ve pişirir. Bu yaptığı yemeği herkes çok beğenir ve oğlunun annesinin planı suya düşer.

Günümüzde sini köftesi ev hanımları tarafından kabul günlerinde, özel davetlerde yapılmaktadır. içli köfte kadar zahmetli olmayan, kolaylıkla yapılabilen bu yemek, hanımların bir araya geldiği günlerin vazgeçilmez yemeği olmuştur.

Çukurova yöresinde evlerden başka, ev yemeği yapan retorantlarda da sini köftesiyle karşılaşılır. Özellikle de restoranların yöresel tatlar kısmında bu yemeğe rastlamak mümkündür. Ev yemeği yapan bu yerler, dışarıdan yöreyi çeşitli sebeplerle ziyarete gelen yerli ve yabancı turistlerin ilgi odağı halindedir. Bu nedenle de yemek insanlara yöre kültürünü tanıtmaları ve sevdirmesi bakımından son derece önemlidir. Restorantlarda oldukça göz dolduran bir sunumu vardır. Sini köftesi, domates ezmesi, salata, turşu çeşitleri, közlenmiş soğanla ikram edilmektedir. Güneydoğu yörelerinde ise yemek biraz daha farklı sunulmaktadır. Üzeri sarımsaklı yoğurt ve kızartılmış yağ dökülerek servis edilir.