



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİNİ KÖFTE

3 su bardağı ince bulgur
3 adet orta boy patates
1 çorba kaşığı biber salçası
1 adet kuru soğan
250 gr kıyma
Tuz, karabiber, kimyon
İçi için:
Yarım kg yağlı kıyma
3 adet soğan
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 su bardağı antepfıstığı
Tuz, karabiber, yenibahar

Önce iç hazırlanır; sıvı yağ tavaya konur, ısınınca kıyma eklenir. Kıyma suyunu bırakıp çekince ince kıyılmış soğan atılır. Soğan da yumuşayınca iri dövülmüş antepfıstığı ve baharatlar katılır, soğumaya bırakılır. İnce bulgur yıkanır, üzerine 1 su bardağı kadar su eklenir, 5 dakika dinlendirilir. Sonra haşlanmış, rendelenmiş patates, kıyma, salça, baharatlar katılır. Malzeme lastik gibi olana dek yoğrulur. Bulgurlu karışım ikiye ayrılır. İki naylon arasında hamur gibi açılır. Yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Üzerine antep fıstıklı iç yerleştirilir. Kalan bulgurlu harç aynı şekilde iki naylon arasında açılır ve fıstıklı için üzerine yerleştirilir. Biraz sıvı yağ gezdirilir. Kare şeklinde kesilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 50 dakika kadar pişirilir.