



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİNİ KÖFTESİ (ÇUKUROVA)

MALZEMELER

Yarım kg yağsız çiğ köftelik kıyma

750 gram ince bulgur

1 adet soğan,

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı kırmızı biber

1 tatlı kaşığı margarin

İçine:

750 gram yağsız kıyma,

1 adet soğan,

300 gram ceviz

2 çorba kaşığı tereyağı

2 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

2 çay kaşığı tarçın

3 çay kaşığı kırmızı biber

Yarım demet maydanoz

YAPILIŞI

Çiğ köfte yapar gibi, kıymayı, ince bulguru, küçük küçük doğranmış soğanı, tuzu ve kırmızı biberi özleşene dek uzun süre yoğurun. 1 tatlı kaşığı margarini tepsinin içine sürün. Yoğurduğunuz bu malzemeyi iki parçaya ayırın. Malzemenin bir parçasını iyi pişmesi için, ince bir tabaka halinde tepsinin içine yayın.

Bir tencerenin içine 2 çorba kaşığı tereyağını alın. İlk önce küçük küçük doğranmış soğanı kavurun. Soğanın pembeleşmesine yakın 750 gram yağsız kıymayı ilave edin. Daha sonra havanda dövüp, incelttiğiniz 300 gram cevizi ekleyin. Son olarak da 2 çay kaşığı karabiber, tarçın, kırmızı biber, 1 tatlı kaşığı tuz ve küçük küçük çentilmiş maydanozu ilave edin.

Karıştırarak malzemeleri yumuşattıktan sonra ocaktan alın. Hazırladığınız içi soğutun. Tepsinin içine serdiğiniz ince tabakanın üzerine bu içi koyun.

Malzemenin üzerine hazırladığınız köfteden yine ince bir tabaka serin.

Üzerine margarin sürdükten sonra orta ısıda fırında kızarana dek pişirin.

Dilimledikte sonra servis yapabilirsiniz.

[ML® Sini Köfte için tıklayın](#)