PATATESLİ SİNİ KÖFTE

3 adet haşlanmış patates
3 su bardağı ince bulgur
1 su bardağı rendelenmiş taze kaşar
1 çorba kaşığı biber salçası
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
4 su bardağı ılık su
İçi için:
250 gr kıyma
2 adet orta boy kuru soğan
1,5 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
5 çorba kaşığı zeytinyağı

İçin soğuması için önce iç hazırlanır.
İnce kıyılmış soğan tereyağında pembeleştirilir. Üzerine kıyma eklenir, tane tane olması için karıştırarak kavrulur.
Yaklaşık 15 dakika sonra tuz ve karabiber eklenir, ateşten alınır.
İç soğurken dış malzeme hazırlanır.İnce bulgurun üzerine 2 su bardağı ılk su eklenir kapak kapatılır ve 10 dakika dinlendirilir.
Bu arada Haşlanmış patatesler rendelenir ve bulgurun üzerine katılır. Salça, yumurta, kaşar ve tuz da eklenir.
Malzeme bütünleşene kadar eller ıslatılarak yarım saat kadar yoğrulur.
Orta büyüklükte bir tepsi yağlanır. Patatesli harcın yarısı bastırarak yerleştirilir.
Üzerine kıymalı iç yayılır. Kalan iç yassılaştırarak parça parça konur, sonra el ıslatarak parçalar birleştirilir. (Alttaki kıyma sıyrılmaması için bu şekilde yalır.)
Zeytinyağı sürülür. Bıçakla kare şeklinde kesilir.
Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 45 dakika pişirilir.
Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Bu tarif Niğde'ye aittir. Yörede kaşar kullanılmadan hazırlanır ve baklava biçiminde kesilir.