# SİNİ KÖFTE

5 Adet iri kuru soğan
250 gr. Koyun kıyması
100 gr. Margarin
2 Kahve fincanı dolusu Antep fıstığı
2 Kahve fincanı dolusu dövülmüş ceviz
1 Çay kaşığı kırmızı pul biber
1 Çay kaşığı kimyon
1 Çay kaşığı yenibahar
1 Çay kaşığı tarçın
1 Adet iri patates
350 gr. dana kıyması
4 Su bardağı yıkanmış süzülmüş ince bulgur
1 Çay bardağı irmik
2 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı karabiber

# Soğanların 3 adedi ince olarak doğranır. Bir tencereye 3 kaşık margarin konur, üzerine doğranan soğanlar ve koyun kıyması eklenir, kısık ateşte kıyma bıraktığı suyu çekene kadar pişirilir.
# Bu arada ceviz ve Antep fıstığı ayrı ayrı olmak üzere, havanda dişe gelecek şekilde dövülür.
# Pişen soğanlı kıymaya ceviz içi, Antep fıstığı, 1 tatlı kaşığı tuz, yarım tatlı kaşığı karabiber yarım çay kaşığı kırmızı pul biber, tarçın, yeni bahar, kimyon katılır, iyice karıştırılır.
# Tencerenin altı kapatılır, bir kenara bırakılır.
# Haşlanmış patates soyulur ve ezilir.
# 2 adet soğan ince yemeklik doğranır, üzerine ezilen patates, dana kıyma, ince bulgur, irmik, kalan karabiber, tuz, kırmızı biber, 2 su bardağı su, yavaş yavaş eklenerek, elastiki bir hamur elde edene kadar 25 dakika yoğrulur.
# Hamur hazır olunca yarısı yağlanmış tepsiye düzgünce yayılır.
# Üzerine hazırlanan içli kıyma yayılır. Onun da üzerine kalan patatesli karışım konur. Üzeri yarım fincan su yardımıyla düzleştirilir. Köfte tepsi böreği gibi kesilir.
# 200 derece fırında 40 dakika pişirilir.
# Fırından çıkınca kalan eritilmiş margarin köftenin üzerine gezdirilir.

Not: Sini köfte başta Gaziantep olmak üzere diğer güney illerinin yöresel yemeğidir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 175 | Adı: Sini Köfte | İndirme tarihi: 20.08.2025 - 07:49