



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

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 süzölmüş 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.