



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

SİFERİT



Yarım kg yağlı kıyma
1 çay bardağı ince bulgur
1 adet orta boy kuru soğan
1 tatlı kaşığı dövülmüş kişniş
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı tuz

- # Yoğurma kabına ince bulgur konur. Üzerine çok ince kıyılmış soğan ve tuz eklenir. Malzemeler elle ovulur. 10 dakika kadar bekletilir.
- # Sonra üzerine kıyma, kuru nane, dövülmüş kişniş, pul biber ilave edilir. Eller ara sıra ıslatılarak 5-6 dakika yoğrulur.
- # hazırlanan köfte harcında mandalina kada parçalar alınır. Eller hafif ıslatılarak çöp şişlere uzunlamasına takılır.
- # Izgara tava ya da mangalda çevirerek pişirilir.

Not: Siferit, Mardin'e has bir tariftir. Yörede yağsız çiğ köftelik kıymaya kuyruk yağı ilave ederek yoğrulur.