

Sini Koftesi

Malzemeler

1,5 su bardagi ince bulgur
200 gr + 200 gr hic yagsiz cigkoftelik kiyma
4 adet sogan
2 tatli kasigi kirmizi pul biber
1 su bardagi ceviz
tuz
sizma yag
tereyagi

Yapilisi

Once Icini hazirlamakta fayda var. Ince dogranmis 1 adet soganinizi sizma yagda pembelestirin.

Soganlar pembelesirken ince bulgurun uzerine bir tas kadar soguk su ekleyip bekleyin. Iki ayri kiymamiz var birisi ici icin digeri ince bulgur ile karistirmek icin. Pembelesen soganlarimize ilk grup kiymamizi ekleyebilir ve suyu cekilene kadar kavurun. Iri iri kiylan cevizlerimizide ekleyip tuz, karabiber ve kirmizi pulbiber de katip karistirin ve bir kenarda dursun.

Geriye kalan 3 adet sogani soyun ve 4 esit parcalara bolun.

Soguk su ile islattiginiz bulgur sogan ve kiymayi buyuk mutfak rondosunda bir guzel karistirin.

Karisimi bir tepsiye alip iyice yogurun su ile slatarak yogurabilirsiniz.

Tuz ve kirmizi pul biber ekleyin.

Bende aliminyum tepsi yoktu borcamda yaptim ama teflon veya baska bir tepsiniz varsa hepsi uygun olabilir. Bulgur karisimini ikiye ayirin.

Tepsinizi sizma veya tereyagi ile yaglayin.

Birinci bulgur karisimini bastirarak tepsiye yayin.

Icine cevizli kiyma karisiminizi koyun.

Uzerine parca parca kalan bulguru koyun.

Elinizle iyice bastirin.

Uzerine isterseniz tereyagi isterseniz sizma yag gezdirin annem tereyagi suruyor ben sizma yag surdum.

Firina koymadan once dilimledim. servis daha kolay oluyor.

200 derece isinmis firinda 45-50 dakika pisirin.