

Sini Koftesi

Malzemeler

500 gram ince bulgur

500 gram irmik

Yarim kilo yagsiz cig koftelik kiyma

1 cay k. tuz

1 cay k. kirmizibiber

1 tatli k. tereyagi

Ic harci icin

750 gram yagsiz kiyma

1 sogan

300 gram ceviz

2 yemek k. tereyagi

3 cay kasigi kirmizi biber

Yarim demet maydanoz

Tuz, karabiber

Yapilisi

Kiyma, ince bulgur, irmik, tuz ve kirmizi biberi bir tepside cig kofte yogurur gibi ozlesinceye kadar uzun sure yogurun. Baska bir tepsiyi tereyagi ile yaglayin. Yogurdugunuz bu malzemeyi iki parcaya ayirin. Malzemenin bir parcasini iyi pismesi icin, ince bir tabaka halinde tepsinin icine yayin.

Bir tencereye 2 yemek kasigi tereyagini koyun. Ince dogranmis sogani kavurun. Soganin pembelesmesine yakin kiymayi ilave edin. Ince cekilmis ceviz icini ekleyin. En son 2 cay kasigi karabiber, kirmizibiber, 1 tatli k. tuz ve ince kiyilmis maydanozu ekleyip karistirin ve pisince ocaktan alin. Karisim soguyunca tepsinin icindeki ince tabakanin uzerine bu ici yayin. Malzemenin uzerine hazirladiginiz kofteden kalani ince bir tabaka halinde kaplayin. Uzerine kalan tereyagini surdukten sonra 180 dereceye ayarli firinda kizarincaya kadar pisirin.