

Sini Köftesi

Toplam 125 dk

Hazırlama 65 dk · Pişirme 49 dk

8 kişilik

Zor

~400 kcal

Açılış 16/10

Hatay sini köftesi, ince bulgur hamuru ve kıyma ile tepside bastırılarak hazırlanır.

Malzemeler

- 500 gr İnce bulgur
- 500 gr Dana kıyma
- 2 adet Soğan
- 120 gr Ceviz
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Bulguru sıcak suyla 20 dakika dinlendirin.
2. Kıyma soğan, ceviz, tuz ve karabiberi 8 dakika kavurarak iç harcını hazırlayın.
3. Bulguru biber salçasıyla 6 dakika yoğurun, tepside çatlamasını.
4. Tepsiyi zeytinyağıyla yağlayın hamurun yarısını bastırın.
5. İç harcını kalan hamurla üstünü kapatın dilim izleri verin.
6. 190°C fırında 35 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Yağlı parçalar için eklenti yağa gerek yok, kendi yağıyla kızartılarak karamelize olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Sini köftesini kare dilimleyip cevizli kıymalı bozulmadan sıcak tabağa alın.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş