

Sini Köftesi

Toplam 90 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

8 kişilik

Zor

~400 kcal

Açılış 16/10

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

Malzemeler

- 500 gr İnce bulgur
- 500 gr Dana kıyma
- 2 adet Soğan
- 120 gr Ceviz

Yapılışı

1. Bulguru geniş kaseye alın, kıyma için soğanla cevizi doğrayın.
2. Bulguru sıcak suyla 20 dakika dinlendirin.
3. Kıyma soğan ve cevizle iç harç hazırlayın.
4. Bulgur hamurunu tepsiye içle birlikte bastırarak 35 dakika pişirin.
5. Tepsideki sini köftesini üçgen dilimleyip maydanoz ve limonla servis tabağında alın.

PÜF NOKTASI

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

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına sıcak közlenmiş biber, üstüne tereyağında kızartılmış fıstıkta servis verin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş