# Turco bandeja Kofte

Sini Köfte

5 cebollas, de gran tamaño
250 gramos terreno de la carne de cordero
100 gamos de margarina
4 cucharadas pistacho
4 cucharadas de nueces machacados
1/2 cucharadita de pimienta roja triturados
1/2 cucharadita de cumin
1/2 cucharadita de pimienta
1/2 cucharadita de canela
1 papa grande
350 gramos terreno carne de ternera
4 vaso de lavado y drenaje, delgada agrietados trigo
1/3 vaso de sémola
2 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimienta negro

# Cortar 3 de la cebolla finamente. Ponga 3 cucharadas de margarina en una olla, añadir la cebolla cortada y la carne molida de cordero, sobre fuego lento cocine hasta que toda el agua se evapora.
# Entre tanto la libra pistachos y, a continuación, la nueces, mantenerlos un poco más gruesa.
# Agregar la nuez, pistacho, 1 cucharadita de sal, 1/2 cucharadita de pimienta negro, 1/2 cucharadita de pimienta roja triturada, canela, pimienta y cumin cocido en la mezcla de cebolla y carne picada, y mezclar.
# Retire la olla de la cocina.
# Pelar la patata hervida y mash.
# Dice el resto de la cebolla, agregar puré de papa, carne molida de ternera, delgada agrietados trigo, sémola, negro restantes pimienta, sal, pimiento rojo triturado, 2 vaso de agua lentamente y obtener elástica amasando la masa durante 25 minutos.
# Cuando se prepara la masa, coloque la mitad de ella en la bandeja engrasada.
# Coloque la mezcla con carne molida y aplanar. Colocar el resto de la mezcla de papa. Aplanar que por la ayuda de 1/2 de agua. Trocearlo.
# Cocine en horno a 200 C por 40 minutos.
# Después de retirarlo del horno vierta el resto de la margarina derretida en todo.

Nota: "la bandeja Kofte Turco" es la receta regional de las ciudades del Sur, pero sobre todo Gaziantep.