



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)  
بانو أتابي لذيد المتواضع من وصفات الأكل

## كوفته سيني Sini Köfte



٣ أعداد  
٢٥٠ غرا  
١٠٠ غرا  
٢ فنجان  
٢ فنجان  
١ ملعقة  
١ ملعقة  
١ ملعقة  
١ ملعقة  
١ عدد  
٣٥٠ غرا  
٤ كوب  
١ كوب  
٢ ملعقة  
١ ملعقة

- # يقطع ٣ أعداد البصل بشكل رقيق , يوضع ٣ ملاعق سمن في القدر ويضاف عليها البصل المقطوعة وفرم اللحم غنم يطبخ في الحرارة المنخفضة حتى يجرب مائها
- # وفي هذا الحال يضرب الجوز والفسنق العنتب
- # يخلط المطبوخ فرم اللحم داخل الجوز , فسنق العنتب ١ ملعقة حلو الملح ونصف الملعقة حلو فلفل أسود نصف كوب شاي فلفل أحمر رقيق , القرقة , ربع جديد الكميون
- # يخلط تحت القدر ويوضع في جانب
- # يقشر البطاطس المعلية ويسحق
- # يقطع ٢ عدد بصل شكل رقيق ويضاف عليها البطاطس المسحوق , فرم اللحم البقر , يرغل رقيق , سميد , فلفل الأسود الباقي الملح فلفل الأحمر , ٢ كوب ماء من المياه ويعجن حوالي ٢٥ دقائق حتى تأخذ عجينة مرونة
- # عندما عدة العجين ينتشر نصفها على تيسي المزينة
- # ينتشر عليها آخر فرم اللحم . ويوضع عليها خلط البطاطس الباقي ويوضع عليها نصف فنجان ماء , ويقطع الكوفته مثل فطيرة
- # ويطبخ في فرن على ٢٠٠ درجة ٤٠ دقائق
- # بعد خروج من الفرن يسكب بقية السمن الذائب على الكوفته

ملاحظة : أن هذا الكوفته من أكلات أول غازي عنتب وجوانب الآخر المحافظات الإقليمية