



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

Rundes Tablett Klöse

Sini Köfte



5 große Zwiebel
250 g Schafshackfleisch
100 g Margarine
2 Kaffeetassen Pistazien
2 Kaffeetassen gemahlene Walnüsse
1 TL geschrotete Chili
1 TL Cumian
1 TL Gewürzkörner
1 TL Zimt
1 große Kartoffel
350 gr Rinderhackfleisch
4 Gläser ausgewaschene abgetropfte feine Bulgur
1 Teeglas Grieß
2 Dessertlöffel Salz
1 Dessertlöffel schw. Pfeffer

3 Zwiebel fein hacken. In einen Topf 3 Eßlöffel Margarine einlassen und die fein gehackten Zwiebel und das Schafshackfleisch hinzugeben und auf niedriger Hitze kochen lassen.

Während dessen Walnüsse und Pistazien separat im Mörser al dente stampfen.

In das Zwiebel-Hackfleisch-Gemisch die Walnüsse und Pistazien, 1 Dessertlöffel Salz, ½ Dessertlöffel Pfeffer, ½ Teelöffel rote Paprikaschote, Zimt, Gewürzkörner und cumian hinzufügen und gut durchrühren.

Den Herd ausschalten und den Topf vom Herd nehmen.

Die gekochte Kartoffel schälen und zu Pürree kneten.

2 Zwiebel würfeln, dazu Kartoffelpürree, Rinderhackfleisch, feine Bulgur, Grieß, den Rest Pfeffer, den Rest rote Paprikaschote, 2 Gläser Wasser, nach und nach hinzufügen und bis eine elastische Masse entstanden ist ca. 25 Minuten lang kneten.

Wenn die Masse vorbereitet ist dann die Hälfte der Masse in einen eingölten Blech flach ausbreiten.

Darauf die Hackfleisch-Füllmasse ausbreiten. Darauf den Rest des Kartoffel-Hackfleisch-Gemischs ausbreiten. Mit Hilfe einer halbvollen Kaffeetasse Wasser die Oberfläche glätten. Die Klöse wie „Tepsi Börek“ (Tablett Gebäck) zuschneiden.

Im Backofen bei 200 Grad 40 Minuten backen.

Aus dem Herd nehmen den Rest der Margarine zerlassen und drüber gießen.

Tipp: Sini Köfte (Sini=sehr großes Tablett) ist eine traditionelle Speise der südlichen Regionen vorrangig in Gaziantep.