



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PATATESLİ SİNİ KÖFTE



3 adet haşlanmış patates
3 su bardağı ince bulgur
1 su bardağı rendelenmiş taze kaşar
1 çorba kaşığı biber salçası
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
4 su bardağı ılık su
İç için:
250 gr kıyma
2 adet orta boy kuru soğan
1,5 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
5 çorba kaşığı zeytinyağı

- # İçin soğuması için önce iç hazırlanır.
- # İnce kıyılmış soğan tereyağında pembeleştirilir. Üzerine kıyma eklenir, tane tane olması için karıştırarak kavrulur.
- # Yaklaşık 15 dakika sonra tuz ve karabiber eklenir, ateşten alınır.
- # İç soğurken dış malzeme hazırlanır. İnce bulgurun üzerine 2 su bardağı ilk su eklenir kapak kapatılır ve 10 dakika dinlendirilir.
- # Bu arada Haşlanmış patatesler rendelenir ve bulgurun üzerine katılır. Salça, yumurta, kaşar ve tuz da eklenir.
- # Malzeme bütünleşene kadar eller ıslatılarak yarım saat kadar yoğrulur.
- # Orta büyüklükte bir tepsi yağlanır. Patatesli harcın yarısı bastırarak yerleştirilir.
- # Üzerine kıymalı iç yayılır. Kalan iç yassılaştırarak parça parça konur, sonra el ıslatarak parçalar birleştirilir. (Altta ki kıyma sıyrılmaması için bu şekilde yayılır.)
- # Zeytinyağı sürülür. Bıçakla kare şeklinde kesilir.
- # Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 45 dakika pişirilir.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Bu tarif Niğde'ye aittir. Yörede kaşar kullanılmadan hazırlanır ve baklava biçiminde kesilir.