İZMİR KÖFTE

Emine Beder

400 gr. kıyma (yağsız)
1 orta boy soğan
1/2 demet maydanoz
3 dilim bayat ekmek içi
1 yumurta sarısı
bir çay kaşığı karabiber
bir çay kaşığı köfte baharatı
tuz
kızartmak için sıvı yağ
Sosu için:
2 çorba kaşığı sıvı yağ
3-4 diş sarımsak
2 orta boy domates
1/2 su bardağı su
1/2 çorba kaşığı salça

Kıymayı bir kaba alalım. İçine ufalanmış ekmek içini, tuzu, baharatları, yumurta sarısını, kıyılmış maydanozu ekleyelim. Soğanı rendeleyip suyunu sıkarak posasını ekleyelim. Köfte harcını iyice yoğurarak ince uzun köfteler hazırlayalım. Tavaya sıvı yağı alıp kızdıralım. Köfteleri arkalı önlü hafifçe kızartıp yayvan bir tencereye alalım. Bu arada sosu hazırlayalım. Bir tavaya sıvı yağı alıp rendelenmiş domatesleri ve dövülmüş sarımsakları ekleyerek 2-3 dk. kavuralım. Salçayı ekleyip 1/2 dk. daha kavuralım. Suyu ve tuzu ekleyelim, sosu bir taşım kaynatarak ateşten alıp köftelerin üzerine gezdirelim. Köfteleri ağır ateşte 10-15 dk. daha pişirelim ve kızarmış parmak patateslerle ve kızarmış sivribiberlerle birlikte servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:54301 • adı:İzmir Köfte • gönderen:Ayşe'm • indirme tarihi:24.04.2024 - 17:28