



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İZMİR KÖFTE (İZMİR)

500 gram kıyma  
1 adet iri soğan  
2 dilim bayat ekmek  
1 adet yumurta  
Yeterince tuz  
Karabiber

Hep beraber karıştırıp yoğurun ve parmak tipi yuvarlayıp köfteler yapın. Tavada az miktarda yağda köfteleri üzerleri kızarıncaya kadar kızartın. Aynı yağda 3 adet domatesi soyup çekirdeklerini çıkartıp, ince kıyın ve kavurun. Yarım kaşık salçayı da ilave edip biraz daha kavurun. İnce kıyılmış küçük demet maydonuzu ve tuzu ilave edin. Tepsideki köftelerin üstlerine dökün ve çok az bir su ilave edip hafif ateşte 5 dakika pişirin. Pilav ve yoğurtla servis yapın.

[ML® Rus Köftesi \(Pajaski\) için tıklayın](#)