İZMİR KÖFTESİ

Malzeme :
600 gr. kıyma
100 gr. soğan (1 büyük)
120 gr. bayat ekmek içi (2,5 dilim)
2 yumurta
1 demet maydanoz
2 tatlı kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
Salçası:
20 gr. sadeyağ (1 çorba kaşığı)
30 gr. margarin (1,5 çorba kaşığı)
350 gr. domates (büyük)
2 bardak su

Yapılışı:
Kıymaya, ölçülerine göre rendelenmiş soğan, yumurta, ıslatılıp sıkılmış, ufalanmış bayat ekmek içi, kara$ber ve tuz ilâve edildikten sonra 5 dakika yoğundur. Bu harcın içine kıyılmış maydanoz katıldıktan sonra yeniden karıştırılır. Bu kıymaya ıslak ellerle ceviz büyüklüğünde parmak biçiminde şekiller verilir ve bir tarafa bırakılır. Daha sonra yayvan bir tencereye, yine ölçülere göre sadeyağı, margarin konularak biraz kızdırılır ve köfteler bu yağa atılır. Köftelerin yapışmamaları ve her taraflarının iyice kızarması için tencere sallanır. Köfteler kızarınca ayrı bir kapta kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış küçük, küçük doğranmış domatesler yağsız olarak püre gibi oluncaya kadar pişirilir ve köftelerin üzerine sıcak su ile birlikte boşaltılır. Tencerenin kapağı kapatılır, orta ısıdaki ateşte 15-20 dakika pişirilir ve bundan sonra salçasiyle birlikte tabağa alınarak servis yapılır.

ML® Dilim Dolma için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:9933 • adı:İZMİR KÖFTESİ • gönderen:mevlüde • indirme tarihi:24.04.2024 - 14:30