



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TİRE KÖFTE (İZMİR)

1 orba kaşığı tuz
Yarım Kilogram domates
100 gram sıvıyağ
1 Demet maydanoz
1 Kase yoęurt
400 Gram dana dösü
350 Gram dana kolu

İlk olarak Tire köftesini hazırlayın. Bunun için 350 gr. dös ve 400 gr dana kolu iki sefer makinadan geçirin. Köfteyi 1 gece buzdolabında bekletin. 2.gün tekrar köfteyi robottan geçirin. Tire köftesini şişlere geçirin ve pişirin. Daha sonra yarım kg. domatesi iri olarak kesin. Tavaya domatesleri ilave edin ve domatesleri soteleyin. 1 demet maydanozu ince olarak kesin. Servis tabağına yoğurdu alın ve iyice yayın. Yoęurdun üzerine Tire köfteleri dizin. Köftelerin üzerine sotelenmiş olan domatesleri ilave edin. Üzerine ince kıyılmış maydanozu ilave edip servis edin.



