



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRE KÖFTE (İZMİR)

İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

½ kg dana kıyma (döş etinden çekilmiş)

Tuz

Sos için:

5-6 Domates

4-5 Sivri yeşilbiber

Tereyağı

Pide

Yoğurt

Kıyma ile tuzu çok iyi yoğurun çünkü ne kadar yoğrulursa tadı ve lezzeti o kadar kıvamında olacaktır.

Yoğurduktan sonra bunu mutfak robotundan geçirin ki et iyice birbiri ile özdeşleşebilsin ve bunu 1 gece ya da vaktiniz sınırlı ise 5-6 saat buzdolabında bekletip çıkardıktan sonra tekrar robottan geçirin. Bu arada ince çöp şişleri 15 dk. suda bekleterek şişmelerini sağlayın, sonra her bir şişe elinizle kıymayı takarak ince uzun bir köfte şekli verin. Şişleri hazırladıktan sonra köftelerinizi fırında ya da ızgarada hafif rengi dönene kadar pişirin. Çok pişirmeye gerek yoktur zaten köfteler ince olduğu için bu işlem kısa sürecektir. Bir tabağa alıp soğuttuğunuz köfteleri kullanmadığınız kısmını poşetleyip daha sonra kullanmak için buzlukunuza kaldırabilirsiniz.

Sosu için domatesleri ve biberleri küçük küçük kıyın ve hafif tuz ilavesi yaparak yağ ilave etmeden bir tencerede pişirin. Tavadaki erittiğiniz tereyağına ister bütün ister küçük 2-3 parçaya böldüğünüz köftelerinizi ekleyip birkaç defa çevirin. Servis tabağına önce pideleri, üzerine köfteleri, üzerine sosu dökün ve en üste ince kıyılmış maydanoz ve yanına yoğurt ile servis edebilirsiniz. Tavada köftelerden kalan yağ sosla karıştırın ki lezzet artsın.

