



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRE KÖFTE (İZMİR)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Tire'ye özgü lezzetlerden biridir. Dana kıymadan hazırlanır. Tire kebabı da denilen Tire şiş köfte; dananın özel yerlerinden alınan etlerin iki kere çekildikten sonra bir gece buzdolabında dinlendirip, üçüncü kez tekrar çekildikten sonra elde edilen kıymanın sadece tuz ile yoğrulup özel yapılmış çelik şişlere köfte şeklinde sarılması ile hazırlanır. Odun ateşindeki ızgara üzerinde ön pişirme işlemi yapılan şiş köfteler, şişlerden çıkarılıp daha sonra kullanılmak üzere tekrar dinlendirilir. Servis yapılacağı zaman önce taze domatesler doğranıp, kısık ateşteki tavada, yağsız olarak kendi suyunda karıştırılıp ezilerek sos hazırlanır. Aynı bir bakır tavada kızdırılan tereyağında kızartılan köfteler servis tabağına alınır. Üzerine domates sosu ve kıyılmış maydanoz dökülerek servis yapılır. Yanında yine Tire'de hazırlanan koyun yoğurdu ile yenilmesi tavsiye edilir. İzmir'deki ya da Tire'deki kebabçılarda tadına bakabileceğiniz Tire şiş köfteler günümüzde ön pişirme işlemi yapıldıktan sonra dondurularak Türkiye'nin her yanına pazarlanabilmekte ve böylece evlerde de kolayca hazırlanabilmektedir.

