TİRE KÖFTESİ (İZMİR)

Şekliyle, pişirilme tarzı ve lezzetiyle çok farklı. Uzun, ince ve ızgara şişlerine geçirilerek pişirildiği için ortası delik oluyor. Tire köftesinin en büyük özelliği, elastik yapıda olması. Meşe ve Erguvan ağacı yanan ızgaralarda pişirilen köftelerin üzerine doğranmış domateslerden yapılmış sos konarak servis ediliyor. Ayrıca köfteye tereyağında çevrilerek kızartılmış ekmekler eşlik ediyor.

ML® Tire Köfte için tıklayın



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 05.04.2020

© lezzetler.com tarif no:27806 • adı:Tire Köftesi (İzmir) • gönderen:SadıkAli • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:33