



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEŞME KÖFTESİ (İZMİR)

Reşat Akbaykal

Yarım kilo dana kıyma (Ön kol + kaburga karışık)

1 adet küçükbaş soğan (Rendelenmiş)

1 adet yumurta

Tuz

Kimyon

Karabiber

Toz kırmızı biber

1 çay bardağı su

3 çorba kaşığı kuru nane

Tüm malzemelerimiz birlikte yoğrulur. Top top köfte haline getirilir.

Diğer tarafta 2 patates ve 3 domates yuvarlak yuvarlak doğranır. (Domateslerin göbeğini atmayı unutmayın).

Domatesler doğandıktan sonra önlü arkalı olarak una batırılır.

Sonra 4-5 adet yeşil biberle birlikte domates ve patateslerimiz sırayla zeytinyağında kızartılır. Bir tabağa alınır.

Köftelerin üzeri unla kaplanır ve kaplanırken top şeklinde olan köfteleri elimizle yassılaştırırız. Yassılaştırdığımız köftelerin üzerine tekrar un serpilir. Çeşme köftesinin özelliği bol unlu olmasıdır.

Tavaya bol zeytinyağı koyulur ve köfteler kızartılır.

Tavadaki yağa biraz tuz serperseniz daha iyi pişer.

Köfteler kahverengi olunca, ters çevrilip pişirilmeye devam edilir. (Çevirdiğinizde köfte beyaz renkteyse erken çevirdiğiniz anlaşılır).

Köfteler piştikten sonra tabağa dizilir. Üzerine daha önceden kızarttığımız patates, domates ve biberleri de yerleştiririz. Artık Çeşme Köftesi hazırdır.

