



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ İZMİR KÖFTE

750 gr. dana kıyma
1'er adet yumurta ve soğan
5 dilim bayat ekmek içi
7 dal kıyılmış maydanoz
3-4 adet orta boy patates
2 adet sivri biber
1/2 su bardağı erişte
Tuz
Karabiber
Sosu için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı un
2 su bardağı ılık su

Kıyma, yumurta, ıslatılıp suyu sıkılmış ekmek içi, rendelenmiş soğan, maydanoz, tuz ve karabiberi yoğurun, irice oval köfteler yapın. Patatesleri soyup elma dilimi şeklinde doğrayın. Köfteleri, patatesleri ve biberleri ayrı ayrı kızartıp bir fırın kabına yerleştirin. Ayrı bir yerde tereyağı, salça ve unu birkaç dakika birlikte kavurun. Üzerine suyu katıp, bir-iki taşım kaynatın ve köftelerin üzerine gezdirin. Erişteleri de serpip önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin.



Fotoğraf "pembe kuş" tarafından gönderildi. 26.11.2015