



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FIRINDA İZMİR KÖFTE

- 1 kg köftelik kıyma
- 3 çay bardağı su
- Bir miktar sıvı margarin (kızartmak için)
- 3 adet patates (sosu için)
- 2 adet sivribiber (sosu için)
- 1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni (sosu için)
- 1 yemek kaşığı Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni (sosu için)
- 2 su bardağı su (sosu için)
- Bir miktar karabiber (sosu için)
- 3 yemek kaşığı margarin (sosu için)
- 1 yemek kaşığı Knorr Toz Et Bulyon
- 1 paket Knorr Köfte Harcı

Hazırlanışı

- Derin bir kaseinin içinde kıymayı, Knorr Köfte Harcı'nı ve suyu koyun, iyice yoğurup şekil verin.
- Tavada sıvı margarini kızdırın, köftelerin her iki tarafına renk verip fırın kabına dizin.
- Yayvan bir tencerede margarini kızdırın, daha önceden doğranmış olan sivribiberi ilave edip kavurun.
- Sivri biberler kavrulunca içine doğranmış patatesleri, Knorr Toz Et Bulyon'u, Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni'yi, Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi, suyu, karabiberi ekleyip yemeği bir taşım sebzeler pişinceye kadar kaynatın.
- Hazırladığınız sosu köftelerin üzerine döküp daha önceden 185 derecede ısıttığınız fırında pişirin, sıcak olarak servis edin.

[ML© İzmir Köfte için tıklayın](#)