



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA İZMİR SİNİ KÖFTESİ

Köftesi:

- 500 gram az yağlı koyun kıyması
- 5 dilim 1 cm. kalınlığında beyaz ekmeğin içi (100 gram)
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı kimyon
- 1/2 çay kaşığı kırmızıbiber
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 adet yumurta
- 1/2 kahve fincanı su
- 2 iri soğanın rendelendikten sonra sıkılmış suyu
- Salçası:
- 2 çorba kaşığı tepelme un
- 1/2 su bardağı rafine yağ
- 1 çorba kaşığı yağ
- 1/2 tatlı kaşığı salça
- 2 adet iri domates
- 4 adet sivribiber
- 2,5 su bardağı su

Tuzu küçük bir koba koyunuz ve kabın dibini 1 diş sarımsakla iyice ovup sarımsağı atınız.

Ekmeğin içini bol suda 10 dakika ıslatıp iyice sıkarak tenceredeki tuzun üzerine diğer bütün malzemelerle birlikte ilâve edip iyice yoğurunuz ve 20 eşit parçaya bölünüz.

Köfteleri parmak şeklinde yuvarlayınız.

Küçük bir tepsinin dibini 1 kaşık yağla yağlayıp köfteleri diziniz ve tepsiyi ortadan hafif hızlı ateşli bir fırına sürüp 15 dakika fırında su ve yağını bırakması için pişirip fırından çıkarınız.

Köfteleri bir kevgirle susuz olarak bir tabağa çıkarınız.

Tepsinin içinde kalan yağa 1 çorba kaşığı unu ilâve edip 1 dakika kaynatarak salçasını ilâve ediniz ve 1 dakika daha kaynatınız.

Domateslerini ilâve edip ağız açık olarak orta ateşli fırında 20 dakika pişirip servis yapınız.