



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU İZMİR KÖFTE

Köfte için:

Yarım kilo kıyma

1 adet soğan

1 adet yumurta

1 su bardağı ufalanmış ekmek içi

1 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı pul biber

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı kimyon

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı kekik

Sosu için:

1 yemek kaşığı salça

1 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

Diğer malzemeler:

2 adet patates

2 adet domates

5 adet sivri biber

2 adet havuç

İlk önce köftemizi yoğurmak için köfte malzemelerinin hepsini bir kaptaki karıştırılır ve iyice yoğuralım. Daha sonra patatesleri ve domatesleri elma dilim şeklinde doğrayalım. Biber ve havuçları da jülyen şeklinde doğrayalım. Yoğurduğumuz köfte harcını şekillendirelim ve hafifçe tavada köfteleri kızartalım. Sonra doğradığımız malzemeler ve köfteleri fırın tepsimize güzelce dizelim. Üzeri için bir kaseye salçayı koyalım ve üzerine su ile tuzunu dökelim birbirine karışana kadar karıştırılır ve tepsideki malzemelerin üzerine dökelim. Önceden 180 derecede ısıttığımız fırında 45-50 dk kadar pişirelim.

