



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İZMİR KÖFTE

Köftesi için:

500 gram kıyma

1 soğan

1 çorba kaşığı kekik

1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Karabiber

Tuz

1 çorba kaşığı tereyağı

3 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı biber salçası

6 dilim ekmek

3 adet patates

3 adet sivri biber

2 adet domates

1 su bardağı sıcak su

Öncelikle köftesini yapmak için kıyma, rendelenmiş soğan ve şeker ekleyip yoğurun ve içine baharatları bırakın. Hiç ekmek koymadan köfte harcını hazırlayın ve bu köfteleri şekillendirip kızartın. Bu arada domatesi rendeleyip tavada su, salça ve sarımsakla birlikte pişirin. Patatesleri dilimleyip yıkayın ve üzerine sıvı yağı gezdirin. Fırın kabına köfteleri yerleştirin. Dilimlenmiş patatesleri domatesleri de sıralayıp salçanın sosunu köftelerin dibine dökün. 190 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Sıcak sıcak servis yapın. İstenirse tencerede de pişirilebilir.

