



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

İZMİR KÖFTE

400 g Dana Orta Yağı Kıyma
1 Adet Soğan (Rendelenmiş)
1 Adet Yumurta
50 g Galeta Unu
2 g Toz Kimyon
2 g Toz Yenibahar
Yeteri Kadar Tuz
Yeteri Kadar Karabiber
Yeteri Kadar Zeytinyağı
2 Adet Patates
2 Adet Domates
3 Adet Çarliston Biber
Sos İçin:
40 g Domates Salça
60 g Domates Püresi
200 ml Su
Yeteri Kadar Tuz
Yeteri Kadar Karabiber
Yeteri Kadar Zeytinyağı

Bütün malzemeyi bir karıştırma kabında karıştırıp yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp bu parçaları oval şekilde köfteler yapın. Az yağlı kızgın bir tavada köfteleri hafif kızartın ve kenara alın. Pişirme yapacağınız fırın kabına köfteleri dizin. Patateslerin kabuklarını soyun ve elma dilim doğrayıp fırın kabına dizin. Domates ve biberleri istediğiniz gibi dilimleyip köfte ve patateslerin üzerine yerleştirin. Sos için gereken malzemeyi bir kaptaki karıştırın. Hazırlanan sosu köftelerin üzerine gezdirip 200 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

