İZMİR KÖFTE

İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Köftesi için:
500 grkıyma
1 su bardağı kurutulup robottan çekilmiş ekmek içi
Yarım demet maydanoz (ince kıyılmış)
2 tane orta boy soğan (rendelenmiş)
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
Tuz,
Kıvamı bulması için 1 kahve fincanı kadar su
Garnitürü:
3 orta boy patates
2 tane domates
2 tane dolmalık biber
2 kaşık domates salçası
1 tatlı kaşığı kekik (üzerine serpmek için)
Yeteri kadar sıvı yağ
Tuz

Köftesi için soğanı, sarımsağı rendeleyin. Bir kaba diğer köftelik malzemeleri de koyduktan sonra az su yardımı ile kıvamlı bir köfte yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp resimdeki gibi parmak parmak köfteler hazırlayın. Diğer taraftan patatesleri soyup yıkayıp kurulayın. Elma dilimi şeklinde kesin ve bol sıvı yağda yarı kıvamda kızartın.
Kızaran patatesleri uygun bir tepsiye alıp üzerine hafif tuz serpin. Daha sonra hazırladığınız köfteleri teflon tavada az yağda yarı kıvamda kızartın. Kızaran köfteleri de patateslerin üzerine döşeyinÜzerine elma dilimi domatesleri ve biberleri koyun. 2 kaşık salçayı köfteleri kızarttığınız tavada az yağda kokusu çıkana kadar çevirin Üzerine 3 su bardağı kadar sıcak suyu koyup tıkırdamaya başlayınca ocaktan alın ve köftelerin üzerine dökün. Fırına sürmeden önce üzerine kekik serpin ve 200 derecelik fırında 30 dakika kadar pişirin.

Not: Tepsinin üzerini yağlı kâğıt ya da alüminyum folyo ile kapatırsanız üzerindeki domatesler ve biber yanmamış olur. Ayrıca buharlaşma nedeni ile kekik yemeğinizin içine kadar işler bu sayede lezzetine lezzet katmış olursunuz.

© lezzetler.com tarif no:112477 • adı:İzmir Köfte • gönderen:seçin • indirme tarihi:22.05.2024 - 17:22