



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İZMİR KÖFTE

Melisa Üryan

750 gram yağsız dana kıyması
1 adet orta boy soğan
½ demet maydanoz
5-6 adet yuvarlak doğranmış domates
4-5 adet dilimlenmiş yeşil biber
3 adet orta boy dilimlenmiş patates
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tuz
2 dilim bayat ekmek içi
Sıvı yağ

Soğan rendelenir, ekmek içi ufalanır, kıymaya eklenir. Baharatlar, tuz, yumurta, maydanoz eklenerek yoğurulur. Köftelere şekil verilir. Sıvı yağ koyduğumuz bir tavada önce patatesler daha sonra köfteler kızartılır. Fırın tepsisine yerleştirilir. Üstüne doğranmış domatesler ve biberler eklenir. Küçük bir tavada zeytinyağı ve salçalar kavrulup 1 su bardağı kadar su eklenerek sos haline getirilir. Sos köfte ve patateslerin üzerinden gezdirilerek konulur. 180 derece fırında 15 dakika pişirilir. Sıcak sıcak servis yapılır.

