



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İZMİR KÖFTE

<https://www.elele.com.tr>

500 g orta yağlı kıyma
2-3 sivri biber
1 küçük boy rendelenmiş soğan
Yarım demet maydanoz
Tuz
Kimyon
Karabiber
1 yemek kaşığı galeta unu
1 yumurta
3 dilim bayat ekmek içi
3 patates
Kızartmak için
Ayçiçeği yağı
Sosu için:
3 domates
1 tatlı kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Kırmızı toz biber

Köfte için kıymayı çukur bir kaba alın. Rendelenmiş soğan, galeta unu, yumurta, bayat ekmek içi, çok ince kıyılmış maydanoz, tuz ve baharatı ekleyip iyice yoğurun. Köfte harcından cevizden biraz daha büyük parçalar koparıp oval köfteler hazırlayın. Kızgın yağda hafifçe kızartıp kağıt havlu üzerine aktarın. Patateslerin kabuğunu soyup elma dilimi şeklinde kesin. Tuzla tatlandırdıktan sonra kızgın yağda hafifçe kızartın. Aynı şekilde kağıt havlu üzerine aktarın. Yemeğin sosu için domatesleri elma dilimi şeklinde doğrayıp salça ile birlikte zeytinyağında karıştırmadan 10 dakika pişirin. Tuz ve toz biberi ekleyip tatlandırın. Sosu ocaktan alın. Isıya dayanıklı bir kaba köfteleri ve patatesleri yerleştirin. Üzerine sosunu dökün. Sivri biberlerin çekirdeklerini temizleyip iri parçalar şeklinde doğrayıp ilave edin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Fırından alın, sıcak servis yapın.



