



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA İZMİR KÖFTE

5 adet orta boy patates
500 gr. dana kıyma
3 adet çarliston biber
3 adet domates
1 yemek kaşığı domates salçası
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Kıyma harcı için:
1 yumurta sarısı
2 dilim bayat ekmek içi
1 adet orta boy soğan (isteğe göre soğan ile birlikte 1 diş ezilmiş sarımsakta lezzet vermesi adına karışıma eklenebilir)
1 tatlı kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı tuz
Bir tutam maydanoz

Patatesler yuvarlak dilimler halinde kesilir ve fırın tepsisi ya da borcamın içine eşit bir şekilde dizilir. Daha sonra ayrı bir kaba rendelenmiş soğan ekmek içi yumurta sarısı ve 500 gr. kıyma eklenerek harmanlanır. Kimyon, kekik, tuz ve ince kıyılmış maydanoz eklenerek kıyma ele yapışmayacak şekilde iyice yoğrulur. Hazırlanan yuvarlak yassı köfteler patateslerin üzerine yerleştirilir. Yuvarlak doğranmış domates ve uzun uzun kesilmiş biberler de köftelerin üzerine yerleştirilir. Son olarak da ayrı bir kapta domates salçası 1,5 bardak sıcak suda ezilip iyice eritilir içine sıvı yağ ve bir tutam tuz eklenerek tepsinin üzerine her yere eşit gelecek şekilde salçalı sos dökülür ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırına verilir.

