



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İZMİR KÖFTE

- 6 adet Lezita İzmir köfte
- 1 adet küp doğranmış kırmızı California biberi
- 1 adet küp doğranmış sarı California biberi
- ½ çay bardağı su
- 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 1 yemek kaşığı salça
- ½ adet domates
- 3 diş sarımsak
- 2 dal ince kıyılmış taze kekik
- 5 dal maydanoz (dekor için)
- Bir tutam tuz
- Bir tutam karabiber
- 5 dilim kabak

Tavada ayçiçek yağıyla birlikte sırasıyla kuru soğanı, biberleri, sarımsağı ve salçayı kavurun. Suyunu ekleyip kaynamaya bırakın. 5 dakika sonra tuz, biber ve taze kekikle lezzetlendirdikten sonra ocaktan alın. Döküm tavada ayçiçek yağıyla Lezita İzmir Köftelerini ve kabağı pişirin. Hazırladığınız garnitürün üzerinde servis edin.

