



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

İZMİR KÖFTE

3 adet orta boy patates
1 adet orta boy kuru soğan
1 adet orta boy domates
2 adet orta boy kırmızı biber
Köfte harcı için:
500 gram kıyma
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı bayat ekmek içi
10 dal maydanoz
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı yenibahar
Sosu için:
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı domates salçası
1,5 su bardağı sıcak su
Yarım çay kaşığı tuz

Kuru soğanı rendeleyin ve yoğurma kabına aldığınız kıymaya ilave edin.
Bayat ekmek içi, yumurta ve ince ince doğradığınız maydanozları da kıymaya ekleyin.
Tuz, karabiber ve kimyonu da ekleyip yoğurun. Üzerini streç filmle kapatıp buzdolabında yarım saat dinlendirin.
Kıymadan küçük parçalar koparıp elinizle köfte şekli verin.
Sıvı yağı sos tenceresinde kızdırıp içine domates salçasını ekleyin ve kısa bir süre kavurun.
Ardından içine rendelediğiniz domatesleri de ekleyin ve 5 dakika kadar pişirin.
Kuru soğanları piyazlık, patatesleri ise elma dilim doğrayın.
Fırın kabının tabanına önce soğanları üzerine patatesleri yerleştirin.
En üste de köfteleri dizin.
Kırmızı biberi küp küp doğrayıp köftelerin üzerine serpin.
Hazırladığınız domatesli sosu da malzemelerin üzerine yayın.
Fırını 180 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Tepsiyi fırına verip 35-40 dakika kadar pişirin.
Sıcak sıcak servis yapın.



Fotoğraf "mevsim" tarafından gönderildi. 09.03.2020