



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İZMİR TEPSESİ KÖFTESİ

600 gr kıyma
120 gr bayat ekmek içi veya galeta unu
1 baş kuru soğan
1 diş sarımsak
1 yumurta
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
4 küçük boy patates
6 domates
6 adet yeşil biber
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1,5 çay bardağı su

Bir kabin içinde kıyma, ekmek içi veya galeta unu, rendelenmiş kuru soğan, rende sarımsak, yumurta, tuz ve karabiber iyice yoğrulur. Avuç içi büyüklüğünde köfteler yapılır. Patatesler ince halkalar şeklinde doğranıp tuzlu suyun içinde bekletilir. Domatesin 4 adedi soyulup halka halka kesilir. Biberler sapları alınıp enlemesine 2 ye ve ortadan ikiye olmak üzere 1 biberden 4 parça elde edilir. Hazırlanan malzemeler sırası ile kare borcamla dikey olarak dizilir. Kalan domatesler rendelenir. Zeytinyağı ve 1,5 çay bardağı su ile karıştırılıp tepsiye gezdirilir. Önceden ısıtılmış 200 derecede fırında dk pişirilir.

