İZMİR KÖFTE

600 gram kıyma
2-3 adet patates
1 adet soğan
3 dilim ekmek içi
2 adet yumurta
1 demet maydanoz
Tuz
Karabiber
Sosu için:
2,5 yemek kaşığı tereyağı
2 adet domates
2 bardak su

Kıymaya, rendelenmiş soğan, yumurta, ıslatılmış ve sıkılmış bayat ekmek içlerini, 2 tatlı kaşığı tuz ile 1 kahve kaşığı karabiber ilave ederek 5 dakika yoğurun.
Karışıma kıyılmış maydanozu ekleyin ve tekrar hepsini iyice karıştırın.
Patatesleri soyun ve elma dilimleri şeklinde doğrayın.
Yoğurduğunuz kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak parmak biçiminde şekiller verin.
Tepsiye veya yayvan tencereye 2.5 yemek kaşığı yağ koyarak ısıtın.
Yağda önce patatesleri 2-3 dakika kavurun daha sonra köfteleri ilave edin.
Tencereyi sallayarak köfteleri eşit şekilde kızartın.
Kızardıktan sonra köftelere küçük doğranmış ve pişirilerek püre haline getirilmiş domatesleri ve 2 bardak suyu katın.
Tencerenin kapağını kapatarak orta kuvvetteki ateşte 15 dakika pişirin.
Köfteleri salçasıyla tabağa alarak servis yapın.

Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 10.02.2021

© lezzetler.com tarif no:146458 • adı:İzmir Köfte • gönderen:özle • indirme tarihi:18.05.2024 - 01:23