



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İZMİR KÖFTE

750 gr köftelik kıyma (kuzu ve dana karışımı)

1 orta boy soğan

3-4 dilim bayat ekmek içi

Tuz, kimyon

1 yumurta

5-6 dal kıyılmış nane

5-6 dal kıyılmış maydanoz

2-3 adet büyük boy patates

Kızartmak için sıvı yağ

5-6 yeşil biber

Sos için:

1 çorba kaşığı domates salçası

2 adet rendelenmiş domates

1 çorba kaşığı tereyağı

Tuz, kimyon, kırmızı toz biber

Kıymayı çukur bir kaba aktarın. Rendelenmiş ve suyu süzölmüş soğanı, suda bekletilip ufalanmış bayat ekmek içini, yumurtayı, tuzu, kimyonu ve kıyılmış yeşillikleri ekleyin. İyice yoğurun.

Avucunuzun içine yarım yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp ince uzun köfte hamurları elde edin.

Patatesleri soyup irice doğrayın. Tuz ekleyip karıştırın.

Kızgın yağda önce patatesleri kızartın. Sonra da köfteleri kızartın.

Isıya dayanıklı fırın tepsisine kızarttığınız köfteleri ve patatesleri dizin. Dilerseniz parmak şeklinde doğradığınız yeşil biberleri de yerleştirin.

Sos için tereyağı dışındaki tüm malzemeyi bir kapta çırpın. Sos tenceresine aktarın 5 dakika kadar kaynatın.

Tereyağını ekleyin. Birkaç dakika daha kaynatıp ocaktan alın, sosunuz hazırdır.

Hazırladığınız sosu köfte ve patateslerin üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında 20 dakika daha pişirin.

