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 süzülmüş 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 aktarıp 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.

© lezzetler.com tarif no:147261 • adı:İzmir Köfte • gönderen:can dostum • indirme tarihi:19.05.2024 - 21:28