



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İZMİR KÖFTE

<https://www.aksam.com.tr>

Köfte için:

500 gr dana döş kıyma

3 patates

2 domates

2 biber

3 diş sarımsak

1 orta boy soğan

1 yumurta

3 yemek kaşığı galete unu

1 diş sarımsak (rendelenmiş)

1 çay kaşığı kimyon

1 çay kaşığı kekik

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

Sıvı yağ

Sosu için:

1 su bardağı sıcak su

2 tatlı kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı sıvı yağ

Geniş bir kaba döş kıyma, rendelenmiş sarımsak, galete unu ve baharatları alıp iyice yoğurun.

Kabuklarını soyduğunuz patatesleri elma dilim olacak şekilde doğrayın ve tavada kızartın.

Ardından şekil verdiğiniz köfteleri de yağda kızartın.

Geniş bir cam fırın tepsisine sırayla patates ve köfteleri dizin.

Aralara doğranmış soğan, domates, biber ve sarımsakları serpin.

Sosu ayrı bir kapta çırpın ve fırın kabının üzerinde gezdirin.

Önceden ısıtılmış 190 derece fırında pişirin.

