



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İZMİR KÖFTE

- 4 adet patates
- 4 adet yeşil biber
- 2 adet domates
- Kızartmak için:
  - 1,5 su bardağı ayçiçek yağı
- Köftesi için:
  - 500 gram orta yağlı kıyma
  - 1 adet rendelenmiş kuru soğan
  - 3 yemek kaşığı galeta unu
  - 1 adet yumurta
  - 1 çay kaşığı tuz
  - 1 çay kaşığı karabiber
  - 1 çay kaşığı kimyon
- Sosu için:
  - 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
  - 1 tatlı kaşığı domates salçası
  - 2 adet rendelenmiş domates
  - 2 su bardağı sıcak su
  - 1/2 çay kaşığı tuz

Köfte harcı için gerekli bütün malzemeleri bir kaptaki birleştirin ve iyice yoğurmaya başlayın. Hazırladığınız harçtan köfteleri yapmak için parçalar alın ve parmak şeklinde yuvarlayın. Patatesleri kabuklarını soyup yıkayın ve elma dilimi olarak doğrayın. Domatesleri halka halka doğrayın ve biberleri ortadan ikiye bölün. Derin bir tavada ayçiçek yağınizi kızdırın. Daha sonra ilk patatesleri ve sonra köfteleri kızartın. Bu arada sosunu hazırlayın. Domates salçasını ayçiçek yağında 2 - 3 dakika kavurun. Rendelenmiş domatesleri ekleyip karıştırın. Üzerine sıcak su ve tuzu ekleyip kaynayanaya kadar pişirin. Kaynayanca ocağın altını kapatın. Köfteleri ve patates dilimlerini tepsiye dizin. Aralarına domatesleri ve biberleri ekleyin. Hazırlanan sosu üzerinde gezdirip önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 20 dakika pişirin.

