# İZMİR KÖFTESİ

600 gr. kıyma,
2,5 dilim bayat ekmek,
1 soğan,
2 tatlı kaşığı tuz-biber,
2 yumurta,
2,5 kaşık sadeyağ.

600 gram kıymayı 1 baş iri soğan, 2 yumurta ıslatılıp sıkılmış 2,5 dilim bayat ekmek içi, 2 tatlı kaşığı tuz ve 1 tatlı kaşığı da biber ekleyerek çok iyi yoğurunuz. Sonra bir demetince kıyılmış maydanozu da buna ilâve ederek tekrar yoğurup iri ceviz parçası büyüklüğünde parçalar alıp köfte şekline getiriniz. Bunları kenarlı bir tepsiye dizerek 2,5 kaşık sadeyağ koyup ateşe oturtunuz. Arada sırada tepsiyi sallayarak köfteleri kızartınız. Bu kızarmış köftelerin üzerine çekirdekleri çıkarılarak beş dakika kadar pişirilip salça haline getirilmiş 2 iri domates ve 2 bardak su katarak tencerenin kapağını kapatınız. Orta ısılı ateşte 15 dakika kadar pişirip köfteleri salçası ile birlikte servis yapınız.

ML® Nahna Küftesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:16034 • adı:İZMİR KÖFTESİ • gönderen:Oktay Usta • indirme tarihi:28.04.2024 - 11:36