



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İZMİR KÖFTE

<https://esenler.bel.tr/>

1 adet bayat ekmek
400 gram kıyma
1 adet soğan
1 adet yumurta
2 adet domates
1/2 demet maydanoz
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı karabiber, kimyon, kekik
1 tatlı kaşığı tuz

Ekmeği rondodan geçirin. Soğanı rendeleyin. Karıştırma kabında ekmek ufağını, kıymayı, soğan rendesini, yumurtayı ve baharatları yoğurun. Parmak kalınlığında ve uzunluğunda köfteler yaparak tabağa dizin. Bir tavada köfteleri kızartın, tabağa alın. Domatesi küp küp keserek tereyağında soteleyin. Sivri biberi küp keserek ekleyin. 1 çay bardağı suda salçayı eritip pişirin. İçine köfteleri de ekleyerek 20 dakika kısık ateşte pişirin. Servis yapın.

